

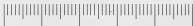
DICTIONNAIRE

D E S

A L I M E N S,

TOME PREMIER.

Trois volumes in-12. neuf livres reliés.



DICTIONNAIRE

DES

ALIMENS;

VINS ET LIQUEURS,

LEURS QUALITÉS, LEURS EFFETS,
relativement aux différens âges, & aux
différens tempéramens;

AVEC

LA MANIÈRE DE LES APPRÊTER,
ANCIENNE ET MODERNE,

*Suivant la méthode des plus habiles Chefs-
d'Office & Chefs de Cuisine, de la Cour,
& de la Ville.*

Ouvrage très-utile dans toutes les familles.

Opinor.

Hæc res & jungit, junctos & servat amicos.

Horat. 5. L. 1. v. 54.

Par M. C. D. Chef de Cuisine de M. le
Prince de ***.

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez { GISSEY, rue de la vieille Bouclerie,
BORDELET, rue Saint Jacques.

M. D C C. L.

Avec Approbation & Privilege du Roi.



PRÉFACE.

IL faut avouer que dans les premiers tems, l'on ne connoissoit point encore la délicatesse des Tables. La Tempérance & la Frugalité y étoient dans tout leur lustre. Comme les Hommes ne se servoient alors que d'Alimens simples, point de *Traité de Cuisine* parmi eux, ils n'en avoient pas besoin. Usans sans beaucoup d'assaisonnement, & même avec modération, des bienfaits de la Nature, ils en étoient plus forts & plus robustes ; & exposés à moins de maladies, ils vivoient plus long-tems.

Cette sobriété ne fut pas de longue durée : l'habitude, comme le dit l'Auteur des *Dons de Comus*, dans la Préface de la dernière édition qu'il vient de donner au Public, l'habitude de manger toujours les mêmes choses, enfanta le dégoût ; le dégoût fit naître la curiosité, la curiosité l'expérience, & l'expérience la sensualité. L'homme goûta, essaya, choisit, & parvint ainsi peu à peu à se faire un art de l'action la plus simple & la plus naturelle.

Voilà , selon le même Auteur , en abrégé l'Histoire de la Cuisine que nous allons en peu de mots ici développer , sur tout celle des Romains , dont nous avons plus de connoissance , & qui n'ont fait qu'encherir sur les autres Peuples qui les ont précédés.

Les Nations se formèrent ; l'Homme courant après les richesses , n'en aimâ la jouissance que pour fournir à son luxe , & changer une nourriture simple & bonne en d'autres plus abondantes , plus délicates , & mieux assaisonnées , mais quelquefois dangereuses à la santé. Le laitage, les légumes , des pains cuits sous la cendre , des viandes bouillies , grillées , ou roties (nourriture ordinaire des premiers Peuples du Monde) ne furent plus un régal pour les Grecs & les Romains dans les tems florissans de leur Republique.

Ceux-ci composoient leurs repas de trois Services. Par surcroît de bonne chere & de délicatesse , on les augmentoit jusqu'à sept. Le premier consistoit en salades de laitues , olives , huîtres , & autres choses pareilles , qui pouvoient exciter leur appetit ; le second en rôti & en viandes les plus solides ; on y entremêloit quelques plats de poisson , dont ils étoient si grands amateurs , que sans ces mets ils n'auroient pas crû faire bonne chere ; le troisième Service qui composoit le dessert , offroit des Fruits.

& de la Pâtisserie. Cette manière de servir a passé jusqu'à nous ; peut-être que dans l'ordre des plats ils gardoient moins de symétrie.

Ils avoient des Domestiques dont les uns en *Maîtres-d'Hôtels*, arrangeoient les Services ; les autres, comme *Echansons* veilloient à la distribution des vins. On en voyoit, qui semblables aux *Ecuyers tranchans*, coupoient les viandes ; & quelques-uns n'étoient occupés qu'à chasser les Mouches avec de grands Eventails de plume. Telle étoit la manière de servir chez les Romains.

Toutes les Nations de l'Europe aujourd'hui si policées, & raffinant sur tout, prenant les unes chez les autres ce qui peut flater, fantaisie, goût, sensualité, plaisirs, ne l'emportent donc point sur les Anciens dans le faste & la somptuosité des repas.

Le Bœuf, le Veau, le Mouton, l'Agneau, le Cabril, le Porc, paroissent sur leurs Tables comme sur les nôtres. A la réserve des Dindons, qu'ils ne connoissoient pas, ils avoient de la Volaille en plus grande quantité que nous. MARTIAL, qui fait l'énumération de toutes, nomme les Oies, les Paons, les (a) Phé-

(a) Les Phenicoptères étoient des Oiseaux à plumes rouges, qui vivoient dans les marécages.

nicoptères, les (a) Perdrix, les (b) Numidiques, les Faisans, les Poules, les Pigeons, les Ramiers, les Tourterelles, &c.

Entre les Oiseaux, ils aimoient beaucoup le Francolin, nommé en latin *Attagen*; ils faisoient leurs délices des Becfigues, qu'ils mangeoient avec du poivre, des Grives, du Galbula (qu'on croit être le même que le Lorio) de la Perdrix des champs, des Gruës de Malte, & des Rossignols. Le Lievre, le Lapin, le Loir, le Chevreuil, les Faons, les Marcassins, le Cerf, le Sanglier, l'Ours même, recherché par quelques-uns, en aversion chez d'autres, & dont les Faisans des Pyrénées font encore aujourd'hui des Pâtés; toutes ces différentes Bêtes fauves entroient dans leurs festins, & dans leurs repas ordinaires.

Parmi le Poisson, le Congre qu'on ne connoît pas bien aujourd'hui, l'Accipenser, qu'on croit être le même que l'Esturgeon, le Turbot, le Mulot, la

(a) Les Anciens distinguoient les Perdrix des champs, de la Perdrix privée & domestique.

(b) Les Numidiques étoient des Poulès de Numidie, marquées de petites taches; ou mouchetées. C'est pour cela qu'on les appelle *Guttatæ* en Latin, c'est ce que nous appelons Pintades.

Murene, ou la Lamproie, le Loup de mer, plusieurs autres Poissons & Coquillages de toute espèce ; enfin les Harangs de Lipare, les Raves de Mantinée, les Navets de Thebes, les Bettes d'Acres, voilà ce dont ils composoient leurs entrées, entremêts & ambigus.

Les François & leurs voisins ne sont point les inventeurs de la chair en pâte, & de la pâtisserie : Les Anciens sçavoient faire & avoient comme nous différentes sortes de Gâteaux ; leurs Cuisiniers aussi habiles que nous, aiguisoient de même l'appétit de leurs Maîtres par des ragoûts violents, en faisant changer de figure les morceaux, qu'ils apprêtoient. Nous lisons que Nicomede, Roi de Bithinie, désirant manger du Harang, & se trouvant dans un lieu éloigné de la mer, son Cuisinier en fit un avec d'autre Poisson. Celui de TRIMALCION plus habile, composoit avec de la chair de Poisson des Pigeons ramiers, des Tourterelles & des Poulardes. ATHENÉE parle d'un Cochon à demi rôti & à demi bouilli, préparé par un Cuisinier, qui avoit eû l'art de le vider & de le farcir sans l'éventrer (a).

(a) Par un petit trou sur une Epaule, il fit sortir toutes les Entrailles, & après avoir lavé :

Comparons ces Cuisiniers de l'Antiquité avec ceux de nos Confrères, qui ont le plus de réputation en France, & dans les Cours Etrangères, y trouverons-nous de la différence? même science pour apprêter & défigurer les mêts, qu'ils avoient à servir, même délicatesse dans les ragoûts, même propreté pour le coup d'œil, mais plus d'abondance qu'aujourd'hui, c'est toute la différence qu'on y pourra trouver.

Que dis-je! La profusion des viandes n'est pas moins le goût régnant des bonnes tables de l'Europe que celui des mêts rares & recherchés, & l'on seroit peu content de la délicatesse, si l'abondance ne s'y trouvoit pas. Dans les grandes Villes nous avons des Traiteurs, qui, *Cuisiniers Artistes*, comme cet ancien Romain (a) ont le secret de flater la délicatesse des fins Gourmands, & de s'enrichir en peu de tems par le trafic prodigieux qu'ils font de leurs viandes préparées.

On agissoit autrefois, comme on agit

le dedans avec du vin qu'il avoit laissé écouler, il fit ensuite entrer la Farce par la Gueule.

(a) Cneius Aufidius Lucro trouva le moyen d'engraisser des Paons, & gagnoit tous les ans à ce trafic soixante mille Sesterces.

Le petit Sesterce valoit deux sols un denier, & un peu plus de notre monnoie. Le grand Sesterce en valoit mille petits, ce qui revient à 25 écus, & plus, de notre monnoie,

aujourd'hui. Dans les réjouissances publiques, on faisoit rôtir pour le Peuple, des Bœufs, des Veaux, des Moutons, des Porcs assés souvent farcis ; il y a encore de pareilles profusions pour des Noces d'éclat ou d'autres Cérémonies remarquables. Cependant ces prodigieuses pièces ne viennent point en entier couvrir la table des Riches. C'étoit le goût des Romains, qui l'avoient pris des Grecs. Ils faisoient servir des Sangliers entiers dans lesquels on mettoit aussi d'autres pièces entières, rangées de façon que les dernières étoient les plus petites, jusqu'à la grosseur d'un Rossignol (a)..

Cette abondance, cette délicatesse s'étoient introduites avec le luxe chez les Babyloniens, les Egyptiens & les Perses. Ceux-ci les communiquèrent aux Grecs, les Grecs aux Romains, & les Italiens enfin firent connoître la bonne chère aux François. Ils portèrent d'abord si loin la profusion, que plusieurs de nos Rois tentèrent par des Edits de la réprimer.

Dans tous les âges il y a eu des *Lucullus* ; il y en a dans tous les Pays, à qui la

(a) Un Sanglier accommodé de cette manière se nommoit un Sanglier à la Troyenne, par allusion au Cheval rempli de Troupes, qui servit à la prise de la Ville de Troye.

Mer & la Terre peuvent à peine fournir pour l'entretien & la dépense de leurs tables, ils perpétuent ce goût décidé pour la bonne chère, pour la somptuosité, & pour la délicatesse, sur laquelle les Nations, & surtout la nôtre, cherchent à raffiner tous les jours en défigurant de cent différentes manières des mets, qui par une multitude de ragoûts trop recherchés changent de nature, perdent leur bonne qualité, & sont, si je puis parler ainsi, autant de poisons flatteurs qui abrègent les jours quand l'usage en est trop fréquent.

Ainsi la Cuisine simple dans les commencemens, devenue de siècle en siècle plus abondante & plus délicate; perfectionnée en France sous le dernier règne, plus raffinée encore sous celui-ci, est un Art & une Etude pénible pour ceux de nous qui veulent s'y distinguer & avoir de la réputation. Les Anciens ont eû des Ouvrages sur cette matière, & nous avons aussi nos A P I C I U S, c'est à-dire plusieurs fameux Cuisiniers qui nous ont donné des Traités de leur Art.

Ces Ouvrages ne laisseroient rien à désirer sur cet article, s'il n'étoit question que de rendre ces alimens agréables au goût. Le Dictionnaire de *Liger*, le nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois de

Massialot, augmenté de nouveaux goûts, par *Vincent de la Chapelle*; Ouvrage, où l'on voit réuni le goût François avec celui des Nations voisines, mais qui jette dans une furieuse dépense: le *Traité de Cuisine*, la *Cuisiniere Bourgeoise*, & la *Science du Maître d'Hôtel-Cuisinier* de *M. Ménon*: l'*Ecole parfaite des Officiers de Bouche*: les *Dons de Comus*: le *Cuisinier François*, le *Cuisinier Gascon*, & plusieurs autres, tous distingués dans notre Art, ont suffisamment appris la maniere de préparer & de varier les Alimens.

Presque tous ces Livres traitent de la Cuisine Ancienne & Moderne. L'Ancienne est celle que les François ont mis en vogue dans toute l'Europe sur la fin du siècle passé. La Moderne, établie sur les fondemens de l'ancienne, se fait avec moins d'appareil, d'embarras, & ne coûte pas tant. Elle est plus simple, plus propre, plus délicate, plus sçavante, disons-nous, & même plus variée. Il y en a parmi nous qui préfèrent la Cuisine Ancienne à la Moderne; l'un & l'autre a ses Partisans.

C'est ce qui fait que dans ce *Traité général de Cuisine*, on en trouvera une simple & naturelle pour les Bourgeois, une plus couteuse par ses préparations en

faveur des Riches, une troisième plus délicate & moins abondante que la précédente au goût des Sensuels. Cet Ouvrage est fait pour tous les Etats, afin que chacun puisse régler sa dépense suivant sa fortune & son goût.

Mais si l'on s'étoit borné à ces trois différentes sortes de Cuisine, qu'auroit-on donné de plus que les autres Livres dont nous avons parlé ? Voici le neuf & le plus intéressant de ce Dictionnaire : d'habiles Médecins ont écrit sur la nature, les propriétés, & le choix des Alimens, ce qui se trouve dispersé dans plusieurs Livres se trouve ici rassemblé sous le même point de vuë. La nature de chaque Aliment en particulier : quel est le plus parfait, le plus sain, & le plus nourrissant : les différentes qualités qu'il reçoit par la variété avec laquelle on le prépare : quels sont ceux qui ont le plus besoin d'être corrigés par les assaisonnemens : la nature de chaque assaisonnement en particulier, afin que sur les différentes qualités qu'on y remarque, chacun puisse juger de l'usage qu'il en doit faire : l'excellence du gras sur le maigre, les propriétés des Fruits, des Racines, des Légumes, des Herbes, la manière de rendre les Alimens maigres salutaires, ou au moins

innocens , par le moyen des préparations qu'ils recoivent , s'ils ne le sont pas par leur propre nature : l'examen des Boissons en général , la nature de chaque Boisson en particulier ; une analyse exacte des différens Vins , de la Biere , du Cidre , & des Liqueurs spiritueuses , qui sont le plus en usage . les effets que tous ces différens Alimens peuvent produire relativement aux différens âges & aux différens tempéramens ; les signes de chaque tempérament en particulier ; des règles de diette dans les différentes constitutions du corps humain ; un régime approprié aux différens âges , & même aux personnes malades , c'est ce qui fait le mérite de ce Livre , & ce qui ne se trouve point dans aucun autre de même genre.

On ne s'est pas contenté de lire avec soin ceux qui ont le mieux écrit sur cette matière. Nous avons encore consulté de nos Confrères, Grands Maîtres de l'Art , & à nos connoissances particulières , nous avons joint les leurs , ce qu'ils ont bien voulu nous permettre.

Pour tout dire en peu de mots : un Traité complet des Alimens par ordre alphabétique , leur nature, leur usage , leur propriété, relativement aux différens âges, & différens tempéramens , d'après ce qu'ont

écrit les plus habiles Médecins qui ont traité cette matière : sous le même coup d'œil, les Alimens apprêtés différemment, suivant la méthode ancienne & moderne des plus habiles Chefs de Cuisine de la Cour & de la Ville : voilà tout le contenu de ce Dictionnaire , qui ne peut être qu'approuvé de ceux qui consultent autant leur santé que leur goût.

A la tête de ce premier Volume, on trouvera une Liste de ce que chaque saison peut fournir de meilleur & de plus excellent , & comment des Tables de 7. 9. 11. 13. couverts , peuvent être servies, soit en maigre , soit en gras , & à combien de services.

F I N.

A V I S.

C E n'est pas assez d'apprendre avec la qualité & la propriété des alimens la maniere d'appréter les différens mets , & d'entretenir une table délicate, il faut encore sçavoit ordonner & arranger proprement un repas. Pour cela nous allons commencer cet ouvrage par une liste des différens alimens que nous fournissent les quatre saisons de l'année , & des modèles de tables pour l'ordonnance des services en gras & en maigre pour ces différentes saisons.

L E P R I N T E M S.

P Endant les mois de Mars , Avril & Mai , outre les prémices des productions de la nature , nous avons ,

En grosses Viandes , Volailles & Gibier.

Le Bœuf,	Le Dindonneau,
Le Veau de lait,	Le Caneton de Rouen;
Le Mouton engraisié ,	Le Pigeon de voliere.
L'Agneau de lait,	le Marcastin,
Le Poulet de grain,	Le Chevreuil,
Le Poulet aux œufs,	Le Chevrillart ,
Le Poulet à la Reine,	Les Levraux.

E N P O I S S O N.

La marée comme en hyver.

L'Alose de Seine,	La Truite de Mer;
L'Alose de Loire,	La Truite de Riviere &
L'Esturgeon,	de Ruisseau,
Le Maquereau,	La Lotte ,
Le Saumon de Seine,	L'Ecreviffe.
Le Saumon de Loire,	

Le reste du poisson d'eau douce frais, en Mars & en Avril n'est pas bon.

En Légumes , Herbagés & Racinés.

Les petits Pois ,	Les Haricots verts ;
Les Fèves de Marais,	Les Epinars nouveaux,

L'Oseille nouvelle ;
La bonne Dame,
La Laituë,
Le Cerfeuil ;
Les Asperges,
Les Chirouis,
Les Cercifix,

Les Concombres,
Les Artichaux,
Les Cardes de Poirée,
Les petites Raves,
Les Morilles,
Les Moufflerons.

EN FRUITS.

Les Fraises,
Les Cerises,
Les Abricots verts,

Les Amandes vertes,
Les Groseilles.

Les Vins & les Liqueurs les mêmes qu'en Hyver.

L' E T E.

Pendant les mois de Juin, de Juillet & d'Août, nous avons les productions de la nature dans toute leur perfection.

En Viandes de boucherie, Volaille & Gibier.

Le Bœuf,
Le Veau de lait,
L'Agneau,
Les Poulardes nouvelles,
Les Dindonneaux,
Les Poulets,
Le Cannelon,
Les Pigeons,
Le Chevreuil,
Le Faon,
Le Levreau,
Le Lapreau,

Les Oisons,
Le Coq Vierge,
La Caille & le Cailleveau,
Le Perdreau,
Le Faisandeau,
Le Halebran,
Le Tourtereau,
La Grive,
Tous les petits Oiseaux gras,
Le Sanglier & le Marcassin,

EN POISSONS.

La Perche,
La Carpe de Seine,
La Carpe de Loire,

La Carpe d'Aisne,
La Truite de Rivière,
La Truite de Mer,

Point de Poisson de Mer, excepté la Morue nouvelle.

En Légumes, Herbages & Racines.

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| Les Artichaux, | Les Concombres, |
| Les petits pois quartés, | La Chicorée, |
| Les Haricots verts, | Toutes sortes de Lai- |
| Les Fèves de Marais, | tuës, |
| Les premiers Choux- | Toutes sortes de four- |
| fleurs, | nitures de Salade, |
| Les Cardons, | Les Melons. |

E N F R U I T S.

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| Toutes les especes de | Les Groseilles, |
| Pêches, | Les Cerises tardives ; |
| Toutes les especes de | Les Bigareaux, |
| Prunes, | Les Figuees. |

Les Abricots,
Les Vins & les Liqueurs comme au prin-
tems.

L' A U T O M N E.

Pendant les mois de Septembre, d'Octobre & de Novembre, on jouit de toutes les richesses de la nature ; nous avons abondamment,

En viandes de boucherie, volailles & gibiers.

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| Le Bœuf, | Caux, |
| Le Mouton, | Les Dindons, |
| Le Veau, | Les Pigeons de toute |
| Le Veau de lait. | espece, |
| Le Cochon, | Les Canards, |
| Les Poulardes de Nor- | Les Oisons & les Oies |
| mandie, du Mans, | grasses, |
| Les Chapons de diffé- | Les Perdrix rouges & |
| rens endroits, | grises de différens en- |
| Les Poulets gras, | droits, |
| Les Poules de Caux, | Les Bartavelles du Dau- |
| Les Coqs vierges de | phiné, |

L'Ouarde ;	La Macreuse ;
Les Gelinottes des bois ,	Le Sanglier ,
La Beccasse & la Bec-	Le Faon ,
cassine ,	Le Chevreuil ,
Les Mauviettes ,	Le Lievre & les Lé-
L'Alouette ,	yaux ,
Le Pluvier ,	Le Lapin ,
Le Canard ,	Les Pâtés, les Jambons ,
L'Oiseau de riviere ,	les Langues de diffé-
Le Rouge-gorge ,	rens endroits.
La Sarcelle ,	

E N P O I S S O N S ,

Le Saumon ,	La Morue fraîche &
L'Alose ,	salée ,
L'Esturgeon ,	Le Hareng frais ,
Le Turbot ,	L'Eperlan ,
Le Turbotin ,	Le Merlan ,
La Barbuë ,	Le Rouget ,
Le Carlet ,	La Tortue ,
La Limande ,	La Sardine fraîche ;
La Plie ,	La Macreuse ,
La Vive ,	Les Huîtres vertes &
La Sole ,	blanches ,
La Truite de Mer ;	Les Anchois ,
La Truite saumonée	Le Thon ,
rouge ,	Les Moules ;
La Lamproie ;	Le Homar ,
La Raie ,	Les Crabes ,
Le Brochet ,	L'Ecrevisse ,
La Breme ,	La Carpe de Seine ;
La Tanche ,	La Carpe d'Aisne ,
L'Anguille ,	Les Plies de Loire ,
La Lotte ,	La Perche ,

En légumes , racines & herbages.

Les choux-fleurs ,	Les artichaux d'au-
Les truffes ,	tomne ,
Les cardons d'Espagne ,	Toutes les espèces de
Les épinars ,	choux ,

Les oignons ;
Le celeri ,
Le poireau ;
Les racines ,
Les chicorées ;

Les navets ;
Toutes les petites herbes ,
Les champignons.

En fruits.

Le bon-chrétien d'Hay
& de Poitou ,
Toutes les espèces de
raisins ,
Toutes les espèces de
figes ,
Les olives ,
Les marons ,
Les chataignes ;
Les truffes ,
Les mousserons ,
Les différens fromages ,
De Graves ,

De Bordeaux ;
De la Moselle ;
Du Rhin ,
Les vins nouveaux ;
Celui d'Asty ,
Celui d'Arbois ;
Le Saint Peré ,
Le Moraché ,
Le Mulseau.
Les vins de Bourgo-
gne, de Champagne,
des meilleurs can-
tons.

Vins de liqueurs.

Vins d'Espagne ,
Vins de Canarie ,
Vin d'Alicante ,
Vin de Malvoisie ,

Vin de Malaga ;
Vin de Tokay ,
Vin de Hongrie ,
Vin Muscat.

Liqueurs.

Eau des Barbades ,
Fine orange ,
Ratafia de grenade ,

Eau-de-vie d'Irlande
De Dantzio ,
D'Andail.

L' H Y V E R.

Pendant l'hyver nous avons à peu-près les mêmes choses que pendant l'automne. Ainsi l'on ne donnera point de table particulière.

MENUS POUR LES QUATRE SAISONS.

Dîner de Printemps servi à sept.

P R E M I E R S E R V I C E.

Une pièce de bœuf à la Sainte Menchould ;

pour le milieu,
Un potage d'issüe d'agneau à la Reine,

Un potage de Julienné
aux filets de racines.

Quatre Hors-d'œuvres.

Palais de bœuf roulés, au gratin,
Caissons de cervelle de Filets de volaille à la
veau, crème.

Saucisses à la moutarde

DEUXIEME SERVICE.

Deux Entrées pour relever les potages, de Poulardes,
Pâté chaud de cuisses Gigot de mouton au
ris de veau.

TROISIEME SERVICE.

Trois plats de rôt, Deux sausses,
Quartier d'agneau, Sausse à l'agneau,
Poulets à la Reine, Sausse Bacchique,
Laprèaux, Deux Salades.

QUATRIEME SERVICE.

Sept Entremets.

Tourte de cerises, Ecrevisses masquées,
Epinars au jus, Beignets de fraises.
Asperges, Le fruit suivant la saison.
Crème au naturel,
Morilles,

Souper de Printemps, servi à neuf, en gras.

PREMIER SERVICE.

Quartier de veau de rivière pour le milieu.

Quatre Entrées.

Filets de bœuf à l'estoufade, Quartier d'Agneau au
Vénitien,
Crêpinettes de côtes- Poulets à la minute au
lettes de mouton, verd-pré.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petits pâtés à la Reine, Pieds de Mouton en
cannelons,
Rissoles de fraises de Paupiettes de Langues
veau, de Bœuf.

DEUXIEME SERVICE.

Un Pâté froid pour le milieu.

Quatre plats de Rôt.

Poularde ,	Dindonneau ,
Levraut ,	4. Salades ,
Petits Pigeons ,	2. Sausses.

TROISIEME SERVICE.

Neuf Entremets, le Pâté restant au milieu.

Moufflons ,	Petits Choux de confiture ,
Artichaux ,	Rôties de pâte d'amandes ,
Œufs au Salpicon ,	Beignets Printaniers ,
Ecrevisses grillées ,	Le fruit suivant la saison.
Crème à la Nonpareille ,	

Dîner de Printems, en maigre, de huit ou dix Couverts.

PREMIER SERVICE.

Un potage à la purée garni de laitues ,	Raves & radis ,
Quatre petits Hors-d'œuvres ,	Pâté de moules à la crème ,
Beurre ,	Hâtelettes d'anguille.

DEUXIEME SERVICE.

Une moyenne Entrée pour relever le potage ; par exemple, un alose à l'oseille ,	Soles aux fines herbes ,
4. Entrées ,	Raie à la Provençale ,
	Darnes de Saumon à l'esturgeon ,
	Plies en casserole.

TROISIEME SERVICE.

Deux Plats de Rôts.

Barbue au court-bouillon ,	Carpe frite à l'huile.
----------------------------	------------------------

QUATRIEME SERVICE.

Cinq Plats d'Entremets.

Tourte de crème ,	Morilles dans leur eau ,
Omelette farcie ,	Crevettes ,
Asperges en petits pois ,	Le fruit à l'ordinaire ,

*Souper de printemps , en maigre , de quatre ou six
couverts.*

PREMIER SERVICE.

Une petite Oille.

Deux Hors-d'œuvres.

Filets de Turbot à la Rissoles de Soles.

Béchamel.

SECOND SERVICE.

Une Entrée pour lever l'Oille , par exemple ;

Une matelotte de Vive glose garnie.

& d'Anguille à l'An-

Deux Entrées.

Maquereaux aux fines Darnes de Saumon à la
herbes, poêle.

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de Rôt.

Alose au court-bouil- Grand Quarrelet frit
lon,

QUATRIEME SERVICE.

Trois Entremets chauds.

Petits Pois , Asperges.

Morilles , Le fruit à l'ordinaire.

Table de quatorze couverts, servie à treize, à souper.

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le mi- Deux Oilles pour les
lieu, deux bouts.

Deux Hors d'Oeuvres pour les deux flancs.

Pains à la venette , l'oseille.

Queues de Mouton à

Quatre moyennes Entrées aux quatre coins.

Pâté de Saumon, gnotte,

Gigot de cent feuilles, Pigeons en concom-

Poularde à la Bourgui- bres.

*Quatre petites Entrées pour les quatre coins de la
table.*

Oreillons de veau à la Filets de Lapreaux à la
Sultane, Czarienne ,

Palais de bœuf en ris- Soles à la Martine.
soles,

SECOND SERVICE.

Deux relevées pour les deux pots à oille.

Longe de veau à la Poitrine de bœuf glacée au parmesan,
Gascogne,

TROISIÈME SERVICE.

Huit plats de rôt, Quatre salades.

QUATRIÈME SERVICE.

Douze Entremets.

Gâteau de bœuf,	Crème de biscuits,
Pâté froid,	Beignets en lacs d'amour,
Jambon à la broche au vin de Champagne,	Tourte de Cerises,
Croquante,	Ris de veau en tresse,
Asperges,	Mousserous,
Petits pois,	Huitres farcies,
Le fruit à l'ordinaire.	

Table de quinze couverts, servie à quinze, à dîner.

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le milieu,	d'un jarret de veau,
Deux potages pour les deux bouts,	Un à la purée verte garni de deux pigeons.
Un de santé garni	

Six Entrées.

Quarré de mouton à la Chirac,	Poularde en hochepot,
Côtelettes de veau à la Choisy,	Musettes à la Sultane,
	Pigeons soufflés,
	Maquereaux glacés.

Quatre Hors-d'œuvre.

Langues de mouton à la Gascogne,	Petits pâtés d'une bouchee,
Pieds d'agneau à la Marianne,	Bresoles de veau.

DEUXIÈME SERVICE.

Deux Entrées pour relever les deux potages.

Culotte de bœuf au naturel.	l'até chaud de Lapreaux,
-----------------------------	--------------------------

TROISIEME SERVICE.

Deux gros Entremets à la place des relevées,
Jambon à la broche au Pâté froid.

vin d'Espagne ,

Six plats de rôt pour relever les six Entrées.

Trois poulets à la Reine , innocens ,

ne , Canneton de Rouën ;

Trois petits lapreaux ; Dindonneau ,

Six pigeons de voliere Levraut.

Quatre Salades pour relever les quatre Hors-
d'œuvres.

QUATRIEME SERVICE.

Dix Entremets chauds pour relever le rôt & les
salades.

Tartelettes de Choco- gne ,

colat , Ragoût mêlé ,

Beignets à la Reine , Crème au cerfeuil ;

Timbales à la Proven- Œufs à la moëlle ,

çale , Haricots verts au vin

Asperges au coulis de de Champagne ,

jambon & beurre , Rissoles de marmelade

Artichaux à la Gasco- d'abricots. ,

Même d'une table de six ou huit couverts, moitié
viande & moitié poisson, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un quasi de veau à l'esturgeon ,

Quatre Hors-d'œuvre.

Hatereaux de filets de Filets de vives aux
soles , concombres ,

Petits patés d'anguilles Bressole de saumon aux
à l'Espagnole , fines-herbes.

DEUXIEME SERVICE.

Trois Entrées.

Petit poulets au beurre Maqueraux glacés à la
d'écrevilles , broche , sauce pi-

Perches à la Génoise , quante. "

TROISIEME SERVICE.

Trois plats de rôt.

Barbue à la braise , Lapreaux ,

Salade ;

Une campine ;

QUATRIÈME SERVICE.

Cinq Entremets.

Buisson d'écrevisses ,

vençale ,

Pois ,

Œufs en canapé ;

Artichaux à la Pro-

Génoise.

CINQUIÈME SERVICE.

Tourte d'abricots à la glace pour lever le quatrième Service.

Le fruit à l'ordinaire.

M E N U S D' E T E.

Dîner d'Été servi à sept.

PREMIER SERVICE.

Une pièce de bœuf au

lieu.

naturel pour le mi-

*Deux Potages.*Un au ris garni d'une
poularde,la purée verte nou-
vello.

Un autre de croûtes à

*Quatre Hors-d'œuvre.*Queuës de veaux à la
rémoulade,Quenelles de poularder
Palais de bœuf en bei-Langues de moutons en
filets,

gnets.

SECOND SERVICE.

*Deux Entrées pour relever les Potages.*Dindonneau à la
poêle,Pigeons accompagnés
de grenadins.

TROISIÈME SERVICE.

Un gâteau à l'anis de

lieu.

Verdun pour le mi-

Deux plats de rôti.

Ramecreaux,

Coq vierge ;

Quatre Entremets chauds.

Petits pois ,

Beignets de pêches ,

Artichaux jumeaux.

Deux salades.

Crème Françoisse ,

Le fruit suivant la sai-
son.

Souper d'Été servi à neuf.

PREMIER SERVICE.

Aloyau à la braîse pour le milieu,

Quatre Entrées.

Côtelettes de veau en glacés,
surtout, Tourte sorte de La-

Poularde à la Toulouse, preaux,

Grenadin de canards

Quatre Hors-d'œuvres.

Pieds de mouton à l'italienne, Savattes de veau,
Langue de bœuf aux

Petits pâtés de champignons, fines herbes.

SECOND SERVICE.

Un gâteau de mille lieux
feuilles pour le mi-

Quatre plats de rôt.

Dindonneaux gras, Poulets gras,

Pigeons en cailles, Quatre salades,

Faisandeaux, Deux sausses.

TROISIEME SERVICE.

Neuf Entrées, le gâteau restant pour le milieu.

Artichaux à la gelée, Crème veloutée en ro-

Petits haricots verts, chier,

Choux-fleurs, Beignets en couronnes,

Oeufs aux gobelets, Ris de veau à la pluche

Tartelettes de masse-verte,

pains à la glace, Le fruit de la saison.

Menus d'une table de quinze couverts, servie à dix-sept, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le milieu, pour les deux bouts,
Deux Oilles.

Deux jattes de fleurs

Deux grosses Entrées pour les deux flancs.

Pâté chaud de bœuf, ton dans la sausse,

Balon d'épaule de mou-

Dix Hors-d'œuvres pour les bouts & colliers.

Petits pâtés aux mouf-
serons ,

Queuës de cochon à la
sainte Menehould,

Escalope de lapreaux
dans leur sausse,

Balotine de dindon,

Rissoles de palais de
bœuf,

Pieds d'agneau en car-

touches,

Ailerons de poulardes
au sang,

Semelles de veau à l'o-
range ,

Matelotte de cervelle
de veau , sausse pi-
quante ,

Langues de moutons à
la poêle.

SECOND SERVICE.

Cuisseau de veau à la
daube chaud,

Terrine d'anguilles & de

Dix petites Entrées pour lever les Hors-d'œuvres.

Côtelettes de mouton
au persil ,

Poulets au celeste,

Filets de levraut , sausse
au civet,

Cailles à la Polonoise ,

Pigeons à la Romaine
nouvelle,

lapreaux au bouillon
de lapreaux.

Cuisses de poulardes en
hochepot,

Oisons au pereDouillet,

Salmigondis mêlé ,

Petits perdreaux à la
Génévoise,

Petits pains de veau en
profiteroles.

TROISIEME SERVICE.

*Quatre Entremets froids pour lever les quatre
grosses Entrées.*

Pâté de veau ,

Jambon glacé,

Buisson d'écrevisses ,

Croquante ,

Six plats de rôti,

Lapreaux ,

l'erdreaux ,

Fricandeaux ,

Dindonneaux ,

Ramereaux ,

Cailles,

Quatre salades.

QUATRIEME SERVICE.

*Dix Entremets chauds pour relever les rôti & les
salades.*

Pois ,

Asperges,

Fèves de marais,

Haricots verts ,

Crème en rocher ,

Oreilles de veau en

Panachines,	Artichaux à la Proven-
Tartelettes de fraises,	çale,
Beignets d'abricots,	Oeufs en animelles,
Le fruit suivant la saison.	

Table de six Couverts, à dîner, en grat.

PREMIER SERVICE.

Un Potage garni aux raves.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petit-salé de cochon	Saucisses de veau,
de lait,	Andouilles à la Pro-
Risoles de Poulardes,	vençale.

DEUXIEME SERVICE.

Une Culote de bœuf au Gros Sel.

Deux Entrées.

Salmis de Perdreaux au	Cailles à la poêle.
bouillon,	

TROISIEME SERVICE.

Deux Plats de Rôt.

Pigeons Romains,	Sauces & Salades.
Lapreaux au Fumel,	

QUATRIEME SERVICE.

Daube de Dindon fourré pour le milieu.

Quatre petits Entremets chauds.

Animelles,	Oeufs à la Grand-Me-
Cardes,	re,
Gâteau Vole-au-vent,	Le fruit à l'ordinaire.

Table de huit couverts, à souper, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Une Oille aux pois.

Quatre hors-d'œuvre.

Filets de Perches en	Oeufs en meringues;
matelote,	Concombres farcis.
Pâté aux Ecrevisses,	

DEUXIEME SERVICE.

Une Terrine mêlée	l'Espagnole pour les
d'Anguille, de vive	ver l'Oille.
& d'Esturgeon, à	

Quatre moyennes Entrées.

Raie à la Provençale,	Truites au Laurier;
-----------------------	---------------------

Gâteau d'Oseille, Lotte au vin.
TROISIÈME SERVICE.

Six plats de rôt.

Barbuë, Carpe frite,
Daube d'Esturgeon Deux Salades.
frais,

QUATRIÈME SERVICE,

Cinq Entremets.

Poupelin fouré, Pois,
Ecrevisses à la Sainte Deux assiettes de Rame-
Menehould, quins,
Fèves de Marais, Le fruit à l'ordinaire.
Artichaux frits,

Table de 18 couverts, servie à diner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un Aloyau à l'Espa- gnole pour le milieu.

Quatre Potages.

Bisque à la S. Cloud, Potage de Santé garni
Potage de Parmesan à d'un jarrèt de veau &
l'Espagnole, racines.
Bernoise,

Six Hors-d'œuvres

Langue de Bœuf en à la purée de Navets,
hachelettes, Poulets à la Coigny,
Queue de veau à la Béchamel au naturel,
Tartare, Petits Pâtés.

Côtelettes de Moutons

Dix Entrées.

Paupiette à l'Estoufado Canard en Globe;
au vin de Champagne Perdreaux à la Prera-
gne, let,
Gigot de mouton à la Lapreaux farcis, u gi-
Mailli, te,
Poularde en Hoche-pot, Andouilles à l'Angloi-
Viande blanche en ve- se,
naison, Tourte de côtelettes de
Coquilles de pigeons Mouton,
au Parmesan,

SECOND SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les potages.

Terrine de tendrons de veau à la purée verte,	Dinde grasse à la Cataline,
Pâté de darnes de Saumon,	Epaule de Mouton en Grenadin.

TROISIEME SERVICE.

Huit plats de Rôt,	Six Salades,
--------------------	--------------

Sept gros Entremets froids.

Un Flanchi de Bœuf en saucissons marbrés pour le milieu,	Deux de truffes en serviette,
2 Buissons d'Ecrevisses,	Croquante,
	Tourte à la Glace.

QUATRIEME SERVICE.

Quatorze Entremets chauds pour relever le Rôt & les Salades.

Deux de Beignets Bacheliques,	Deux de Ragoûts mêlés,
Deux de crème à l'estragon & au persil,	Deux de écrevisses,
Deux d'Artichaux,	Deux de Cervelle de veau en Caisse.

Table de vingt Couverts servie à quinze, à souper, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un Surtout pour le milieu,	Deux Pots à Oille pour les deux côtés.
----------------------------	--

Six Entrées.

Filets de Bœuf à la Villars,	preaux,
Epaule de Veau à la Turque,	Poulets en Poires,
Poularde aux La-	Filets de Levraut à la Cabour,
	Cannetons en Globe.

Six Hors-d'œuvres.

Oreilles de veau en Ravigotte,	Concombres,
Palais de Bœuf en rissoles,	Pains à la Venette;
Pieds de Moutons aux	Filets à l Béchamel;
	Petits Pâtes.

SECOND SERVICE.

*Deux grosses Entrées pour relever les pots à Oille ;
par exemple :*

Un Gigot de cent feüil- Un Aloyau à l'Espa-
les, gnoles.

TROISIEME SERVICE.

Quatre Entremets froids.

Filets de viande pana- Croquante,
chés, Daube de Dindon ;
Pâté de veau froid, Quatre Salades.

Six Plats de Rôt.

Cailles, Lapreaux,
Faisandeaux, Dindonneau,
Pigeons Romains, Poularde.

QUATRIEME SERVICE.

*Dix Plats d'Entremets pour relever les six plats
de Rôt & les quatre Salades.*

Beignets en lacs d'a- Rôties à la Duchesse ;
mour, Petits Gâteaux de Pis-
Crème à l'Estragon, taches,
Petits Pois, Ramequins Indiens,
Artichaux à la Sultane, Fèves de Marais à la
Ecrevisses au Gratin, Macédoine,
Choux-fleurs à la Choï- Le fruit à l'ordinaire.
fi,

*Table de dix Couverts servie à dix-neuf, à dîner, en
maigre.*

PREMIER SERVICE.

Un Potage à la Villeroi.

Quatre Entrées.

Soles à la Martine, fan,
Filets de Vives mari- Morue aux Filets de
nés, Racines.
Quarrelets au Parme-

Quatre Hors-d'œuvres.

Beurre ; tes d'asperges ;
Raves, Œufs en panade-
Œufs glacés aux poin-

SECOND SERVICE.

Barbue à la Romaine rago.

pour relever le po-

TROISIÈME SERVICE.

Trois Plats de Rôt.

Brochet au court-boûil- Buisson d'Ecrevisses,
 lon , Deux Salados.
 Soles frites ,

Quatre Entremets chauds.

Haricots verts , Asperges ,
 Œufs à la Demoiselle, Crêtes dressées au Gra-
 tin.

MENUS D'AUTOMNE ET D'HIVER.

Dîner dans les deux Saisons , servi à sept , en gras

PREMIER SERVICE.

Une Oille à la Faubonne pour le milieu.

Quatre Plats-d'œuvres.

Saucisses aux Trufes , tin , aux petits Oi-
 Palais de Bœuf au Cin- gnons ,
 gara , Brésoles de Mouton
 Pied d'Agneau au Gra- mêlées.

Deux Entrées.

Beccasse à la sausse à la Ailerons de Dindon à
 Beccasse , l'étuvée.

SECOND SERVICE.

Une pièce de Bœuf à la place de l'Oille.

TROISIÈME SERVICE.

Deux Plats de Rôt.

Pluviers , Chapon de Bruges.

Quatre Entremets.

Semelles glacées , Crème de riz soufflée,
 Boies gras en petites Salade ,
 Caisses , Le fruit selon la saison
 Cardons d'Espagne ,

Souper , servi à neuf , en gras.

PREMIER SERVICE.

Quartier de Mouton à pour le milieu.
 la Sainte Menchould

Quatre Entrées.

Poularde à la Cardinale ,
 Pigeons aux oignons en crépines ,
 Pâté chaud de Perdreaux ,
 Tourtereaux à la cendre.

Quatre Hors-d'œuvres.

Cervelle de Mouton à l'étuvée ,
 Côtelettes d'Agneau en Papillote ,
 Petits Grenadins de Filets de Canards.
 Veau.

SECOND SERVICE.

Un jambon à la broche pour le milieu.

Quatre Plats de Rôt.

Poule de Caux ,
 Beccassines ,
 Canard Sauvage ,
 Faisan ,
 Quatre Salades.
 Deux Sausses.

TROISIÈME SERVICE.

Neuf Entremets, le jambon restant au milieu.

Omelette au Fumet ,
 Fromage à l'Ecarlate ,
 Huîtres aux fines herbes, au four ,
 Trufes à la Minute ,
 Tourte de confitures ,
 Beignets découpés ,
 Crème au vin d'Espagne ,
 Rôties de pain d'armendes ,
 Le Fruit.

Dîner des deux saisons, servi à onze, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Pâté chaud d'anguilles pour le milieu.

Quatre Potages.

Potage au lait méringué ,
 Potage au parmesan ,
 Potage aux filets de racines à la Julienne ,
 Potage à l'Italienne aux conlis de lentilles.

Six Hors-d'œuvres.

Petits pâtés de carpes ,
 Moules à la Hollandaise ,
 Omelettes en paupiettes ,
 Oeufs frais ,
 Oeufs en caisses au parmesan ,
 Oeufs pochés à la chapelure.

SECOND SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les quatre Potages.
 Perches à la fausse au Esturgeon aux croû-
 vert pré, tons,
 Truite à l'Espagnole, Raie à l'étuvée.

TROISIEME SERVICE.

Gâteau de Compiègne Un gâteau au zephir
 pour le milieu, pour les deux bouts.
 Un de ramequins,

Quatre plats de rôt.

Saumon au court-bouil- Soles frites,
 lon, Vives frites,
 Carpe au bleu, Quatre salades.

QUATRIEME SERVICE.

*Huits Entremets chauds pour relever les quatre
 plats de rôt & les quatre salades.*

Trufes au four, Champignons aux filets
 Choux-fleurs au beurre de racines rôties mé-
 Ecrevisses à la Proven- ringuées,
 çale, Pommes en surprise,
 Huitres farcies dans Crème croquante,
 leurs coquilles, Le fruit.

Souper servi à neuf, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Brochet à la broche à pour le milieu.
 la fausse au brochet

Quatre Entrées.

Saumon en ragoût, Anguille en beignets,
 Queue de morue farcie Raie à la fausse à la
 à la Bourgeoise, raie.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petits pâtés dressés aux cés de parmesan ;
 œufs, Oeufs en redingotte,
 Oeufs aux anchois gla- Oeufs aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

Pour le milieu & les deux bouts.

Buisson d'écrevisses, Petits bonnets de tur-
 Tartelettes, quie,

Deux plats de rôt.

Turbot au court-bouillon, Lotes frites,
Quatre salades.

TROISIEME SERVICE.

Six Entremets pour relever les deux plats de rôt & les quatre salades.

Trufes au naturel,	Pommes en croix de
Epinars,	Chevalier,
Champignons au vin de	Pain à la crème,
Champagne,	Fruit.

Roties aux fines herbes

Table de douze couverts, servie à neuf à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE

Un petit furtout garni pour le milieu.

Deux Potager.

Un de rabioles, Un de cardes au bouillon.

Six Hors-d'œuvres.

Andouilles, à la Provençale, Langues de moutons

Riffoles d'anneau grillées,

Balotine de faisan, Petits pâtés de beccaf.

Petits choux verts far- fines ,
Relvée de deux Potages.

Hochepot Royal, fade.

Gigot de veau à l'étou-

SECOND SERVICE.

Trois petites Entrées.

Perdreaux au foie. Filers de poularde à la

Filets de pluviers à la crème aux truffes.

³
Trois autres petites Entrées.

Petits pains de mouton dans leur jus,
Ailerons de dindons à navets,
Filets de lapreaux dans leur sausse.

la poêle, parés de

TROISIEME SERVICE.

Deux Entremets froids.

Galantine marbrée, Pâté en saucisson.

Quatre plats de rôti.

Petits innocens, Poulets à la Dauphine,
Beccaux, Citron & orange.
Perdreux rouges,

Deux salades.

Chicorée sauvage, Laituës.

QUATRIEME SERVICE.

Six Entremets chauds pour lever le rôti & les salades.

Crème à la Polonoise. fan,
Animelles au citron, Rôties à la moëlle,
Trufes à l'ail, Crêtes à la Provençale.
Peaux d'Espagne de fai-

CINQUIEME SERVICE.

Deux Entremets pour relever les Entremets froids.

Ramequins, Le fruit dans le même
Petits gâteaux vole au goût.
vent;

Table de dix couverts à souper en maigre.

PREMIER SERVICE.

Oille à la Faubonne, maigre,

Quatre Hors-d'œuvres.

Pâté de moules à la crème, Petits pains à la Ségo-
vie,
Filets de merlans à l'Italienne, Cannelons d'anguilles.

SECONDE SERVICE.

Trois Entrées pour relever l'oille & les Hors-d'œuvres.

Terrine mêlée en ma- Vives à la Duchesse,
telotte, Perches au restaurant.

TROISIEME SERVICE.

Deux autres Entrées pour lever les premières.

Esturgeon à la poêle. au salmis.
Filets de Lotte, saussé

QUATRIEME SERVICE.

Trois plats de rôti.

Barbuë, Moruë fraîche,
Solles, Deux salades.

CINQUIEME SERVICE.

Cinq Entremets en deux tems.

Buisson d'écrevisses,	fines herbes,
Cardes au bouillon	Génoise,
maigre,	Foies de lottes frits à
Huîtres & grosses tran-	l'orange.
ches de truffes aux	

Table de soixante couverts en maigre.

PREMIER SERVICE.

Dix-neuf grands plats,	perges,
Deux de quatre mac-	Deux de lentilles,
reuses,	Deux de truffes,
Quatre pots à oilles,	Deux de moullérons au
Deux de quatre bro-	blanc,
chers en casserole,	Deux de laitances au
Deux de quatre truites	blanc, un pain dans
aux huîtres,	le milieu,
Deux de deux carpes	Deux de culs d'arti-
aux oignons & par-	chaux,
mesan,	Deux d'oignons blancs,
Deux de deux aloses à	Trente-six Hors-d'œu-
l'oseille,	vres,
Deux de barbuës à la	Huit plats d'huîtres,
sainte Menchould,	Quatre de Macreuses
Deux de barbuës far-	en filets au jus d'o-
cies sur l'arête,	rangé,
Quatorze petits potages	Quatre de soles en filets
qui doublent,	à l'Espagnole,
Deux de profiterolles,	Quatre de filets de tur-
Deux de bisques d'é-	bot au blanc,
crevisses,	Quatre de filets de
Deux de tortuës au	vives,
Roux,	Deux de truites aux o-
Deux de moules,	lives,
Deux de filets de soles,	Deux de perches aux
Deux d'Eperlans,	truffes,
Deux de juliennes,	Quatre d'Eperlans en
Deux de purée verte	miroton,
aux pointes d'as-	Quatre de filets de bro-

chets aux pointes
 d'asperges,
 Quatre de petits pains
 farcis , un ragoût de
 laitances dessus.
 Quatre de lottes à la
 Dame Simonne,
 Quatre d'épinars,
 Quatre de morue cou-
 pée en éperlans frits ,
 une sausse-robert des-
 sus,
 Trois Entrées pour re-
 lever les potages &
 les huîtres ,
 Quatre de vives ! gril-
 lées au jus d'orange,
 Quatre de soles en-
 tieres aux écrevisses ,
 Quatre de saumon gril-
 lé,
 Deux de rougets à la
 sausse verte,
 Deux tourtes de bar-
 buës ou turbot au
 blanc,
 Deux de mirotons &
 lottes ,
 Deux pains à la côte de
 melon à la barriere ,
 Deux pouperons, un ra-
 goût dedans,
 Quatre perches en sa-
 lade,
 Deux brochets à la
 braise aux huîtres ,
 Quatre de petits pâtés-
 à l'Espagnole,
 Deux terrines aux pois

de toutes sortes de
 poissons ,
 Deux carpes accompa-
 gnées aux Ecrevisses,
 Dix-neuf grands patés
 de file,
 Trois grands plats de
 gelée au blanc-man-
 ger dressé en cristaux,
 Deux grands plats de
 saumon froid ,
 Deux croquantes dres-
 sées en dôme,
 Deux turbots,
 Deux saumons,
 Deux carpes ,
 Deux truites,
 Deux aloses,
 Deux barbues,
 Trente-six plats de fri-
 ture,
 Six de soles ,
 Six de vives,
 Six de côtes ,
 Six d'éperlan ,
 Six de truites,
 Six de brochets,
 Trente-six plats d'Entre-
 mets froids,
 Quatre de crème ,
 Quatre de truffes ,
 Quatre de crème ve-
 loutée ,
 Quatre de balons,
 Quatre de galanines ,
 Quatre d'artichaux à la
 glace ,
 Deux gâteaux farcis
 aux pistaches,

Deux petites tourtes de pâte d'amandes ,	frites ;
Quatre de champi- gnons à l'huile ,	Quatre de laitances au coulis d'écrevisses ,
Quatre salades & affiet- tes de citrons & o- ranges ,	Quatre de moules à la matelotte ,
Trente - six Hors- d'Oeuvres pour re- lever les salades. & oranges ,	Quatre d'huitres ;
Quatre d'écrevisses à l'Angloise & farcies ,	Deux de petits pains au Caramel ,
Quatre de tortues à l'Espagnole ,	Deux d'asperges à la Saufte ,
Quatre de grenouilles	Quatre d'Artichaux au Parmesan grillé au four ,
	Quatre de Ramequins ;
	Deux de Beignets à la Bavière ,

Six petits Hors-d'œuvres de relevée.

Deux de petits pois ,	Deux de Morilles.
Deux de Moufflerons ,	

*Table de quatre-vingt Couverts en filets , propre
pour une Noce.*

Cette Table est couverte de trois grands Fi-
lets , deux fois servie à vingt-quatre.

Celui du milieu contient huit grands Potages ,
huit grosses Entrées , trois en Piece de Bœuf ,
trois de Rôt , deux en Ragoûts.

Les deux Filets des côtés contiennent chacun
trente-une Entrées , seize moyennes , quinze
petites & deux autres petites pour fermer les
deux bouts.

Les moyennes Entrées sont de boucherie , les
petites de menus en Volaille & en Gibier ,

*Table de quatre-vingt Couverts à dîner au mois
d'Octobre.*

PREMIER SERVICE.

Trois Machines pour le milieu ,	ges ,
Six corbeilles d'Oran-	Six pots à fleur ,

xxvj

Quatre Pots à oille,
Vingt Potages,

Soixante-quatre Hors-
d'œuvres.

SECOND SERVICE.

Quatre grosses Entrées
pour relever les qua-
tre pots à oille,

lever les potages,

Soixante-quatre Hors-
d'œuvres pour rele-
ver les deux cordons.

Vingt Entrées pour re-

TROISIEME SERVICE.

Quatre gros Entremets froids pour relever les qua-
tre grosses Entrées.

Vingt Plats d'Entre-
mets froids,

Quatre jattes d'Oran-
ges,

Trente-quatre Plats de
Rôt,

Vingt Salades,
Six jattes d'Olives.

QUATRIEME SERVICE.

Soixante-quatre Hors-d'œuvres d'Entremets
chauds pour relever le Rôt, Salades & Olives.

A M E N.

Une grande corbeille
chargée de fruit ou
d'Oranges, ou moi-
tié fruit & oranges,
Deux autres corbeilles
chargées de confitu-
res seches, ou pâtes
différentes,

Perdrix aux Olives,
Compote de pommes,
Poulets gras aux truffes,
Verjus au Liquide,
Pigeons à la Braise,
Compôte de Poires,
Poulets frits,

Deux Plats de Rôt se-
lon la saison,

Fromage, tel qu'on
voudra,

Quatre Salades diffé-
rentes,

Champignons farcis,
Compôte de Marons,
Trufes au court-bouil-
lon,

Quatre pièces de rour
différentes,

Coinç au Liquide,
Chapon desossé aux
huîtres,

Deux Oiseaux de ri-
viere farcis aux hui-
tres,

Pommes rôties.

Cerises au Liquide,

Table de douze Couverts en ambigu pour un déjeuner.

Un Pâté de Faïsans ,	Tartare ,
Des Croûtes à la Moëlle ,	Des Croûtes au jus de veau ,
Des Côtelettes de Mouton grillées ,	Des Saucisses de veau ,
Des petits Pâtés de Requêtes ,	Une Langue de Bœuf au Cingara ,
Des Pieds à la Sainte Menehould ,	Perfillade de Bœuf ,
Un Dindon froid ,	Pieds de Mouton fricassés au citron ,
Des Œufs pochés au jus ,	Filets de Veau à la Royale, froids ,
Des Poulets gras à la	Deux têtes d'Agneau au vinaigre.

Table à vingt-neuf Couverts pour une Collation.

Cinq grands Plats pour le milieu.

Une Oïlle aux Racines au naturel ,	deux Truites à côté au Bleu ,
Une Oïlle au Ritz au coulis d'écrevisses ,	Quatre Soles frites ,
Une Carpe au Bleu ,	Un Brochet frit , deux Vives frites à côté.

Douze moyens Plats.

Une Croquante ,	Asperges à l'huile ,
Ecrevisses au court-bouillon ,	Trufes au court bouillon ,
Crème Veloutée ,	Ramequins ,
Salade de Filets de Turbots & de Rougets aux cornichons & montans de cardes ,	Piquatoche ,
Ritz au lait ,	Huîtres , sauffe à l'huile & fines herbes ,
	Gros Echaudés frits ,
	Racines frites ,

Douze hors-d'œuvre.

Lentilles fricassées à l'huile ,	même ,
Epinars fricassés de	Champignons à l'huile, au four ,

xxvii]

Racines à l'huile,

Artichaux à l'huile,

Haricots en salade,

Pommes à la Norman-
de, avec des pista-
ches,

Grenouilles frites,

Haricots fricassés à

l'huile ; aux fines-
herbes,

Topinambours,

Crème de canelle,

Caille de laitances de
carpes à l'huile & aux

fines-herbes,

Parées au four,

F I N.

*On trouvera sous chacune des lettres de ce Dic-
tionnaire la manière d'appréter ces différens mets.*

*On n'a pas jugé à propos de mettre ici une Table
de la quantité extraordinaire des mets & ragoûts
que ce Livre renferme, étant déjà trop gros par
lui-même, & de crainte de le repeter ; d'ailleurs
un Dictionnaire n'en a pas besoin, pouvant trou-
ver facilement ceux dont on peut se servir.*

De l'Imprimerie de G I S S E Y.



DICTIONNAIRE

DES

ALIMENTS

TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.



A B A.



BAISSE, *Massa farinacea subacta*, terme de Pâtissier. C'est la pâte qui fait le dessous & le dessus d'une pièce de pâtisserie. On applatit cette pâte sur une table bien propre

avec un rouleau. Quand elle est bien préparée, on y met les viandes, ou autre chose, dont une pièce de pâtisserie est composée. Il y a des *Abais* de pâtes fines, & des *Abais* de pâte bise. Les premières s'employent pour les fines pâtisseries, c'est-à-dire pour celles dont les croûtes sont mangeables. Elles se font avec de la fleur de froment, de bon beurre, de l'eau & du sel. Les autres qui ne sont qu'une pâtisserie grossière, sont employées pour les Pâtés de Lièvre, de Sanglier, de Canards, tels qu'on les fait à Amiens, & d'autres grosses viandes, qu'on met en pâte, & dont on ne considère que la viande.

A

de & non la croûte. Il y a aussi des *Abais* de feuilletage. Voici la manière de faire les unes & les autres.

Abais bise pour les *Pâtés de Jambon*, & grosse venaison.

Prenez un boisseau de farine de seigle, pétrissez-la avec de l'eau un peu chaude : mettez y du sel menu, une demi-livre de beurre frais. Faites une pâte un peu ferme; formez votre *Abais* avec le rouleau de l'épaisseur d'un bon pouce.

Abais de Pâte fine pour des *Pâtés de toutes sortes*.

Prenez de la plus pure farine de froment, ce que vous en avez besoin, du beurre à discrétion, du sel raisonnablement. Mettez cette farine sur une table bien propre. Faites une fosse en rond au milieu : mettez dedans du beurre, après l'avoir manié s'il est dur. Ajoutez du sel écrasé, & de l'eau chaude ce qu'il en faut. Detrempez le tout ensemble. A mesure que la pâte se fait, arrosez de fois à autre avec un peu d'eau tiède. Lorsque la pâte sera bien liée, faites votre *abais*, sur laquelle vous jetterez un peu de farine, ainsi que dessous, afin que la pâte ne tienne point à la table.

La Pâte en Hiver doit être plus grasse qu'en Été, c'est ce qui la rend bien plus maniable. Quand il fait froid, il faut avoir soin de la couvrir afin qu'elle s'en paitrisse mieux. On se sert de cette pâte, tant en gras qu'en maigre.

Abais de Pâte feuilletée.

Mettez trois livres de fleur de farine sur une table, faites de la pâte avec de l'eau froide, mettez-y un peu de sel menu, quelques jaunes d'œufs, si vous voulez. Paitrissez-la, & la rendez maniable. Faites-en une *abais* avec un rouleau à l'épaisseur d'un pouce. Couvrez-la de deux livres & demie de beurre frais. Renvertez

un des bouts sur l'autre , de telle manière que le beurre soit dedans. Détendez-la une seconde fois avec le rouleau , en la poudrant de farine dessus & dessous , pour qu'elle ne tienne pas à la table. Repliez , détendez jusqu'à cinq ou six fois. Cette sorte de pâte est bonne à faire des Patés d'Assiette de Veau , de Pigeonneaux , de Bécailles , d'Abbatis , dont nous allons parler , de Tourtes , de Confitures , & autres pièces de Four.

Mais il ne faut pas trop s'accoutumer à l'usage de ces sortes de pâtisserie , non-seulement parce qu'elles sont presque toutes pesantes sur l'estomac , mais encore parce qu'il faut toujours préférer autant que l'on peut les alimens les plus simples aux composés.

Ces Abaisées sans levain & nourries de beurre , de lard , de graisse , ne peuvent être que très-indigestes. C'est pourquoi les personnes avancées en âge , ceux qui ont un estomac foible , & qui digèrent mal , doivent s'en abstenir , ou au moins en user très-sobrement. Si on veut les rendre moins indigestes par les assaisonnemens , il est encore à craindre que ces mêmes assaisonnemens ne les rendent très-préjudiciables à la santé. Tout le monde sçait que les épices , surtout quand elles sont prodiguées enflamment le sang , & y produisent une fermentation toujours accompagnée d'accidens funestes. Voyez encore au mot Pâte , ce que l'on dit sur ce sujet.

A B A T I S , *Minuta partes amputatae voluminum*. On entend en cuisine sous ce nom les têtes , les pieds , les foies & autres choses semblables des animaux , soit terrestres soit volatiles.

Des Abatis de Dindon & autres volailles. On en fait des Tourtes. On les accommode en fricassée de Poulets. On fait des ragouts d'issus de

tête d'Agneau, pieds, foie, qu'on sert en entrées ou hors d'œuvres. Aux mots *Dindons*, *Poulets*, *Agneau*, on trouvera la façon d'apprêter ces *Abatis*. On en fait aussi des Potages & des Entrées.

Potages d'Abatis.

Si l'on veut faire un potage d'*Abatis* d'Oison ou d'autres Volailles, on commence par les échauder & les nettoyer. On les fait cuire ensuite dans un bouillon bien assaisonné. Quand ils sont cuits, on les coupe par morceaux, on les passe à la poêle avec du lard fondu, persil, du poivre blanc. Quand le tout est blanchi avec des jaunes d'œufs, un filet de verjus, & un jus de Citron, on dresse son potage, fait d'ailleurs de bouillon de viandes de boucherie, où on a fait mitonner des croutes séchées au Four. On dresse ensuite les *Abatis* dessus, & l'on sert ce potage chaudement.

Pour connoître les effets que peuvent produire ces abatis, soit en potage, soit en tourte, soit en fricassée, voyez les articles, *Potage*, *Tourte*, & *Fricassée*, où l'on explique les propriétés générales de ces alimens, & les effets qu'ils peuvent produire relativement aux différens âges, & aux différens tempéramens. Voyez aussi *Alimens*.

ABRICOT, *Malum armentacum*, fruit presque rond, charnu, de la grosseur d'une petite pêche, rouge du côté qui est exposé au Soleil, & jaune de l'autre; quand il est mûr, la chair de ce fruit est tendre, agréable, & d'une bonne odeur. Elle renferme un noyau assez dur & applati, dans lequel on trouve une amande.

Il y a trois sortes d'Abricots, les précoces qui sont mûrs au commencement de Juillet &

les Abricots ordinaires , qui se mangent vers le 15 du même mois , & les musqués , qui se servent dans le même tems.

On doit choisir les Abricots gros , charnus , colorés , & agréables au goût.

Les Abricots humectent & rafraichissent, parce qu'ils contiennent beaucoup de phlegme , chargés d'une assez grande quantité de sel acide essentiel , & propre à calmer le mouvement violent des liqueurs. Ils provoquent l'appétit , à cause de leur sel acide , qui picote légèrement les parois de l'estomac.

Cependant on doit en user sobrement , parce qu'ils contiennent un suc visqueux & épais qui cause quelquefois des vents & des crudités.

Ils conviennent dans les tems chauds, aux jeunes gens , qui ont un bon estomac , & qui sont d'un tempérament bilieux & sanguin.

On confit les Abricots pour les rendre plus agréables & plus sains , & pour les conserver plus long-tems. Ils produisent de cette manière moins de mauvais effets , parce que le sucre & la coction raréfient leur phlegme vicieux. Ils en sont aussi plus pectoraux , parce que le sucre leur fournit de nouvelles parties huileuses, propres à adoucir les acretés de la poitrine.

Abricots verts en compôte.

Prenez des *Abricots* verts, les plus frais cueillis que vous pourrez : mettez dans une serviette la quantité que vous en voudrez. Pilez une poignée de sel , jetez-la sur ces *Abricots* : remuez-les dans la serviette , & les arrosez avec de l'eau ou du vinaigre , en les laissant dans ladite serviette. Quand leur bourre ou leur première peau est ôtée , mettez - les dans l'eau fraîche pour les bien laver : ayez ensuite de l'eau que vous ferez bouillir dans une poêle : lorsque les *Abricots* seront bien égouttés sur un tamis , jetez-les dans

l'eau bouillante. Remuez-les de tems en tems avec l'écumoire: si une épingle y entre facilement, retirez-les du feu, pour qu'ils ne cuisent pas trop. Jetez-les avec l'écumoire dans de l'eau fraîche. Prenez du sucre clarifié; lorsqu'il a bouilli, & qu'il n'est point trop cuit, mettez-y les *Abricots* & les faites bouillir à petit feu. Quand ils sont devenus beaux & verts, on les laisse un peu reposer, afin qu'ils jettent leur eau, & qu'ils prennent sucre. Après qu'ils ont reposé, on les acheve promptement, afin qu'ils conservent leur verd.

Autre manière.

Une autre manière de faire une compôte d'*Abricots*, est de faire une lessive avec de la cendre de bois neuf, lorsque cette cendre a bouilli, jetez les *Abricots* dans la lessive & dans la cendre, faites-les bouillir, jusqu'à ce qu'ils se débourent, & que leur première peau se lève, ce qui se fait en les frotant doucement. Si l'on n'a pas de bonne cendre, il faut faire une lessive avec une livre de cendre gravelée; on les jette ensuite dans l'eau fraîche, on les lave dans une première & seconde eau, pour les nettoyer & leur ôter leur peau. La première lessive avec le sel est meilleure, & plutôt faite. Les *Abricots* en verdissent mieux, & deviennent plus beaux. La quantité de sucre se règle sur celle des *Abricots*. Il faut une livre de sucre pour une livre d'*abricots* si on les veut garder.

Troisième manière.

Voici encore une autre façon d'*Abricots verts en compôte*. On prend la valeur d'un litron, ou environ, d'*Abricots verts*, qu'on met dans une poêle à confiture, où l'on verse de l'eau à demi; on y repand ensuite deux ou trois bonnes pelleées de cendres de bois neuf, ou bien pour un sol ou deux de gravelée. Lorsque la lessive est

faite & qu'elle a bouilli sept ou huit bouillons , on y jette les *Abricots* , qu'on remue doucement avec l'écumoire en les maniant. Quand on voit qu'ils quittent leur bourre , on les prend avec l'écumoire , & on les jette dans l'eau froide ; ensuite on les manie avec les doigts pour les bien nettoyer , on les jette à mesure dans d'autre eau claire , & l'on a de l'eau bouillante dans une poêle à confitures ; on y jette les *Abricots* pour les faire blanchir , c'est ce qui s'appelle cuire. On voit avec une épingle s'ils sont cuits : quand elle y entre facilement sans trop la presser on a un demi-serier ou chopine de sucre clarifié , ou bien du sucre à l'équipollent qu'on fait fondre dans une petite poêle à confiture. Lorsque ce sucre a bouilli , on prend les *Abricots* , qu'on a dû faire égouter sur un tamis , ou sur quelque autre chose ; on les y jette , quand ils ont bouilli deux douzaines de bouillons , qu'on voit qu'ils commencent à verdier , on les presse encore de sept ou huit bouillons : On les ôte de dessus le feu , & après les avoir remués & écumés , on les laisse refroidir & on les sert.

Abricots mûrs en compôte.

On prend une douzaine d'*Abricots* , que l'on fend par la moitié : on en casse les noyaux pour en avoir les amandes. On pele ces amandes , & on les tient prêtes pour les jeter à la fin dans la compôte. Pour la faire on met une demi-livre de sucre dans une Poêle à confiture , qu'on fait fondre : après qu'il a bouilli on y arrange ces moitiés d'*Abricots* , on les fait bouillir une trentaine de bouillons , on y jette les amandes dessus. On retire cette compôte de dessus le feu , en la remuant doucement , pour amasser l'écume , qu'on ôte avec du papier. Quand les *Abricots* ont jetté leur eau , on les refait bouillir dix ou douze bouillons , s'il y a encore de l'écume

On l'ôte, on les laisse refroidir, & on les sert.

Si par hazard les *Abricots* étoient trop durs, on peut les passer à l'eau, leur donner un bouillon, & les faire égoutter, avant que de les mettre dans le sucre. Quelquefois on les pele, quelquefois on ne les pele pas; cela dépend de la fantaisie. Quand ils sont pelés, la compôte est plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit. Ce qui est plus agréable. Il faut encore se souvenir qu'avant que de les mettre au sucre, il faut que ce sucre soit cuit en syrop, car autrement tout s'en iroit en marmelade.

Abricots grillés en compôte.

On prend des *Abricots*, telle quantité qu'on veut, on les fait griller de tous les côtés sur un réchaud de feu ardent: on les pele avec les doigts, & le plus proprement que l'on peut. On les met ensuite dans un plat d'argent, ou dans une terrine, ou dans une petite poêle à confitures bien nette: on y jette une bonne poignée ou deux de sucre en poudre, avec un demi verre d'eau; & on les remue bien sur le feu; on leur donne quatre ou cinq bouillons, afin que le sucre fonde. Ensuite on les retire de dessus le feu, on les laisse refroidir, & lorsqu'on veut servir cette compôte, on l'arrose d'un peu de jus de Citron, ou d'Orange.

Abricots verts en confitures.

Ce sont les premiers fruits qui se confisent. On les prend tendres, avant que le bois de noyau commence à durcir: on les met dans l'eau claire avec un peu de bon tartre pour détacher la bourre qui est dessus; on les effuie ensuite chacun à part, pour ôter cette bourre, & on les confit, mettant seulement livre pour livre de sucre & de fruit. Si c'est pour manger en compôte, il suffit pour une livre de fruit de mettre une demi-livre de sucre.

Abricots ni trop verds ni trop mûrs en confitures.

Si on les veut entiers, en faisant une petite entaille à la pointe de l'*Abricot*, on pousse avec un couteau le noyau par le cul. Quand on en a quatre livres, ou ce que l'on veut préparer de cette manière, on jette ces *Abricots* dans l'eau bouillante pour les faire blanchir. On prend garde qu'ils ne s'ouvrent dans l'eau. On les leve ensuite proprement avec une écumoire, & on les met égoutter sur un tamis. On a quatre livres de sucre clarifié, que l'on fait cuire à la plume. On y met les *Abricots* doucement l'un après l'autre. On leur donne seulement deux ou trois bouillons. On les retire de dessus le feu & on les laisse refroidir, pour qu'ils jettent leur humidité & leur eau, & qu'ils prennent sucre. On égoutte le sucre, & on les fait rebouillir : quand il a jetté sept à huit bouillons, on les laisse reposer pendant deux ou trois heures, ou si l'on veut jusqu'au lendemain. On les remet sur le feu, on les achève, & on les garde liquides avec leur syrop dans des pots.

Les *Abricots* dans leur parfaite grosseur se confisent pelés, & non pelés : on pousse le noyau aux plus verds, on leur donne un petit bouillon pour les éverdumer : puis sans le sécher, on les prend avec l'écumoire, on les met dans le sucre cassé, avec un peu d'eau. Il faut pour les confire & les gouverner cinq quâterons de sucre sur une livre de fruit.

Pour les *Abricots*, qui sont trop mûrs, pelés & non pelés, on les met parmi le sucre cassé avec fort peu d'eau, sans les faire bouillir auparavant. La force du sucre, qui les saisit, empêche qu'ils ne se dépecent, & on les retire de la poêle, plus entiers pour ainsi dire, qu'on ne les y a mis. Quelques-uns mettent les aman-

des de leurs noyaux. Mais quand on en met ; il faut les faire confire à part avec un peu de sucre ; car si on les mettoit sans cuire , ils feroient déluire la confiture , & elle chanciroit.

Il y en a qui confisent les *Abricots* d'une autre maniere. Voici comment on les pèle : au lieu de les mettre dans l'eau , on a du sucre en poudre qu'on jette par dessus : on les laisse infuser un jour ou deux , jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu : on les met ensuite sur le feu , & les ayant retirés après le premier bouillon , on les laisse encore reposer deux autres jours dans le même fyrop , au bout desquels on les achevé de cuire ; on met les abricots dans des pots , & après avoir bien fait recuire le syrop , on le verse par dessus. Cette façon de confire est embarrassante , & ne fait pas si bien que la précédente.

A B R I C O T S *en confiture facile à faire.* On les pique avec une épingle de plusieurs coups , afin que dans la cuisson le sucre y pénétre plus aisément. Etant ainsi piqués on les jette dans l'eau ; on la change ensuite , & on les fait bouillir dans une autre. Quand on s'apperçoit qu'ils montent , on a soin de les ôter de dessus le feu , pour les laisser refroidir. Comme il est essentiel pour la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre ; après les avoir ôté de dessus le feu , on doit les remettre sur un autre plus modéré , les tenir bien couverts , & veiller qu'ils ne bouillent point , parce qu'ils se rendroient en marmelade. Quand les *Abricots* ont acquis la couleur , qui leur convient , on les met dans l'eau pour les rafraîchir. Cela fait on les jette dans une autre eau , avec une doze de deux cuillerées de sucre , contre une d'eau. Il faut que les *Abricots* y soient légèrement plongés : On les laisse en cet état jusqu'au lendemain ;

qu'on les met sur le feu dans un Poëlon, où ils ne doivent seulement que frémir & non pas bouillir, ce que l'on empêche par le grand remuement que l'on y fait avec quelque instrument. Le jour suivant on fait égoutter les *Abricots*, on donne sept ou huit bouillons au syrop, on les pose doucement dedans, quand ils fremissent, on les ôte de dessus le feu : on les laisse jusqu'au lendemain, qu'on leur fait prendre encore quinze ou vingt bouillons, en augmentant le sucre. Le jour suivant on a soin de faire cuire le syrop de telle maniere qu'en trempant le bout du doigt, on voie en dégouttant cette liqueur sur le ponce, qu'elle s'ouvre aussitôt un peu, & forme de l'un à l'autre un filet, qui se casse tout d'un coup, & qui reste en goutte sur le doigt. A cette marque on connoît que le syrop est lisse. Cela fait, on laisse encore les abricots, jusqu'au lendemain qu'on fait prendre au syrop quelques bouillons, afin de lui faire acquérir une consistance plus forte. Lorsqu'on le voit tel, on y met les *Abricots*, qu'on ne laisse que frémir sur le feu ; enfin faisant encore cuire le syrop, on y glisse les *Abricots* pour leur faire prendre sept à huit bouillons. Il faut avoir soin pendant ce temps de les tenir couverts, & de les écumer de moment en moment. Lorsqu'ils sont cuits, on les dresse.

Il y a encore une autre maniere de confire les *Abricots*. Voici, comment. On prend les *Abricots*, si on les veut confire avec la peau, on les lave dans un poëlon, dans lequel on aura de la cendre neuve, qu'on mettra sur le feu il faut avoir soin d'ôter avec l'écumoire les charbons ; qui nageront dessus. Après que cette lessive a bouilli, qu'on la juge bonne, on la laisse reposer, pour n'en prendre que le clair. Cela fait, on remet cette lessive sur le feu, dès qu'elle com-

mence à bouillir, on y jette deux ou trois *Abricots*; si l'on voit que la bourre, qui tient à leur peau, s'en ôte facilement, on y met tout le reste. Quand on les en ôte, on les frote avec un torchon net pour les nettoyer, & on les met dans l'eau fraîche pour les bien laver. Après tous ces soins, on pique tous les *Abricots* avec un poinçon, & on les jette en même tems dans une autre eau, d'où on les tire pour les mettre dans une troisième. On les y fait bouillir à grands bouillons, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ce qui se connoît, lorsqu'ils obéissent aisément sous les doigts.

Après que tout cela est exécuté, on prend du sucre clarifié, on le met sur le feu; lorsqu'il commence à bouillir, on y jette les *Abricots*, après les avoir bien égouttés. On les conduit à petit feu jusqu'à ce qu'ils commencent à verdier. Quand ils ont pris le sucre, on les fait égoutter sur quelque chose: cela fait, on verse du syrop par dessus, de telle sorte qu'ils y soient plongés. On les laisse ainsi jusqu'au lendemain, qu'on met le tout dans un poëlon sur le feu, où il frémit. Lorsqu'il a frémi, on remet les *Abricots* dans la terrine, & le jour suivant on les égoutte sur une passoire; tandis qu'on fait prendre sept à huit bouillons au syrop, en l'augmentant d'un peu de sucre, on y jette encore le fruit; on l'y laisse seulement frémir. On continue ce même soin pendant quatre ou cinq jours, & à chaque fois on augmente le syrop de sucre, pour y faire frémir les *Abricots*. Enfin pour en achever la cuisson, on les fait bouillir jusqu'à ce qu'on juge que le syrop soit assez épais, après quoi on les tire dans des pots pour les conserver.

Marmelade d'Abricots.

On les prend bien mûrs, & on les fait cuire avec le sucre; pour trois livres de fruit on met

la moitié d'un demi-setier d'eau sur deux livres de sucre. On les cuit en consistance pour les garder. On met cette marmelade dans les pots & tasses, en la couvrant & la gouvernant, comme les autres Confitures.

Aure Marmelade.

On ôte les dutillons, les taches & les pourritures, on les coupe par morceaux dans une Poêle à confiture, au nombre de quatre livres d'*Abricots*; on les dessèche, & on les réduit à deux livres. On prend deux livres de sucre en poudre, on les mêle avec les *Abricots*, qui doivent être réduits à deux livres. On remet la poêle sur le feu pour que le sucre fonde & s'incorpore mieux, & cela pendant l'espace d'un *Pater*. On met cette marmelade en pot. On peut en dresser en pâte sur des ardoises, ou dans des moules de fer blanc. Il est difficile de manger quelque chose de meilleur. On peut avec une pomme ou deux cuites, mêlées dans deux ou trois cuillerées de cette marmelade en faire des tourtes, qui seront admirables, ou bien avec une poire cuite à la braise. Il y a peu de gens, qui sachent ce que c'est que cette marmelade.

Troisième Manière.

Voici une troisième façon de marmelade d'*Abricots*. On les prend mûrs, c'est-à-dire prêts à manger : on les pele proprement, on les passe dans l'eau bouillante : on fait en sorte qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on peut. On les met égoutter : on les passe au travers d'un tamis : on les dessèche pour leur faire boire leur humidité. Sur chaque livre de marmelade on met une livre de sucre clarifié, qu'on fait cuire à la plume; on laisse reposer ce sucre : on jette la marmelade dedans, qu'on remue avec la spatule. On la met un moment sur le feu, afin que tout s'incorpore bien ensemble. On prend garde de

la faire cuire trop, ou trop peu, pour que la marmelade soit belle, claire, & transparente. On la met dans des pots, on la laisse refroidir, & on la couvre bien. Celle-ci est la manière de faire la belle marmelade.

On peut faire de même des Pêches & des Poires de Rouffelet, c'est-à-dire confites à mi sucre, ou à plein sucre. *Plein sucre*, c'est livre pour livre, *semi-sucre*, est une demi-livre de sucre, pour une livre de fruit.

Abricots de ménage.

On prend des *Abricots* mûrs qu'on pele, il ne faut pas qu'ils aient acquis une parfaite maturité. On fait cuire autant pesant de sucre à la plume. On y glisse le fruit auquel on fait prendre un petit bouillon, pour qu'il jette son eau. On le laisse refroidir: on le remet sur le feu: On le fait bouillir jusqu'à ce qu'il ne rende plus d'écumé. Quand on a bien écumé les *Abricots*, on fait cuire le syrop à perlé, & l'on observe s'il n'y en a pas assez de l'augmenter à chaque fois.

On y remet encore les *Abricots*, & quand on leur a donné un bouillon couvert, on les tire dans des Pots.

Abricots verts au sel.

Quand les *Abricots* verts sont confis au liquide comme l'on a dit ci-dessus, & qu'ils sont refroidis, on les met égoutter sur une passoire, on les dresse ensuite sur des ardoises, ou des planches propres, qui ne sentent aucun mauvais goût: on les porte à l'étuve. Ces fruits ayant ainsi passé la nuit, on les retourne le lendemain, & le soir même encore. On se donne ses soins jusqu'à ce que le tout soit bien sec. On les met proprement dans des boîtes garnies de papier en dedans. On garderoit bien volontiers de ces *Abricots* au liquide; mais ils sont si sujets à s'engraïsser qu'il vaut mieux les mettre promptement

ment à l'étuve, que d'attendre plus tard, outre qu'ils se conservent très-bien au sec.

Abricots mûrs au sec.

Ces sortes d'*Abricots* ne sont point sujets comme les autres à s'engraïsser, c'est pourquoi on les peut tirer au sec en tout temps.

Voici comment : on met de l'eau dans un Poëlon, on le porte sur le feu, on y pose la terrine, ou le pot, où sont les *Abricots*. On fait bouillir l'eau environ une demi-heure ; c'est par ce moyen qu'on fait chauffer le syrop des *Abricots*, qui se liquifiant, donne la facilité de les tirer, pour les mettre égoutter d'abord. Ensuite on les range, comme les précédents, & on les fait sécher de même, après les avoir poudrés de sucre.

Abricots séchés au Four.

On sèche encore les *Abricots* au four. C'est en faveur du ménage qu'on en va parler ici, & pour ceux qui ne veulent pas faire la dépense de les confire au sucre.

On les prend mûrs. On leur ôte le noyau en le repoussant par l'endroit de la queue ; on les aplatit ensuite sans les ouvrir. On les met au four lorsque le pain en est tiré, ou dans un four chauffé exprès, & dont la chaleur ne soit pas plus grande. Voici une autre manière de les sécher, qui les rend plus délicats que les précédents.

On prend les *Abricots*, comme ci-devant, on y met à la place du noyau, gros comme une fève de sucre ; on en emplit une terrine, à laquelle on fait un couvercle de pâte : ensuite on la met au four chaud, comme il a été dit. On l'y laisse jusqu'à ce que le four soit refroidi. Cela fait, on tire les *Abricots* qu'on tire proprement sur des ardoises ; on les y laisse sécher à loisir, soit dans le four, ou dans une étuve. Lorsqu'ils sont assez secs, on les poudre de sucre étant en-

core chauds. Deux jours après qu'ils sont secs, on les met proprement dans des boëtes garnies de papier blanc, & dans un lieu, qui ne soit pas humide.

Les jardins nous fournissent quantité d'autres fruits qu'on sèche au four, & qu'on sécheroit au soleil, s'il avoit assez de chaleur pour cela, comme en Languedoc. Mais étant obligés à nous assujettir aux climats où nous vivons, on se sert du premier expédient, & chaque espece de fruits étant de différente nature on dira, comme on vient de faire à l'article des Abricots séchés au four, par rapport à chacun en particulier, la maniere de les sécher. *Voyez* Cerises, Prunes, Pêches, Poires, Pommes, Raisins, & même des Fèves & des Champignons séchés au four.

Abricots à l'eau-de-vie.

On fait d'abord confire les Abricots de la même façon qu'il est expliqué pour les confitures de Prunes. On les met ensuite sur le feu avec leur syrop. Quand ils bouillent, on y jette une pinte d'eau-de-vie; on laisse faire un bouillon; on les retire, & on les met dans des bouteilles.

Il faut une pinte d'eau-de-vie par cent.

Tourte d'Abricots.

Pelez vos Abricots, ôtez-en les noyaux; mettez-les dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié. Faites-leur prendre un bouillon, écumez-les bien & les retirez. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, arrangez-y vos Abricots quand ils sont refroidis; faites dessus des façons avec des bandes de pâte feuilletée un peu serrées, une bordure autour; dorez un peu ces bandes, faites cuire votre Tourte au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite, rapez du sucre dessus, glacez-le avec la pele rouge, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Pâte

Pâte d'Abricots.

Mettez - les à la lessive ; comme on l'a dit à l'article des compôtes ; & les faites ensuite rafraichir dans l'eau pour leur ôter la peau. Après cela faites-les cuire à gros bouillons jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets ; pressez-les au tamis ; faites cuire du sucre à cassé , incorporez-y votre pâte en marmelade. Remuez-les bien , faites frémir le tout. Dressez enfin votre pâte sur des ardoises ou dans des moules , faites-la sécher à l'étuvé avec bon feu. Quand elle est sèche d'un côté, tournez-la de l'autre ; serrez-la ensuite dans des boîtes garnies en dedans de papier blanc.

Il faut pour faire cette pâte, même dose de sucre & de fruit.

Conserve d'Abricots.

Voyez au mot Conserve l'article Conserve de toute sorte de fruits, elle se fait de la même façon.

Ratafia d'Abricots.

Mettez des abricots coupés par morceaux infuser pendant deux jours dans l'eau-de-vie : passez ensuite cette infusion à la chauffe , melez-y un gros de canelle , des clous de girofle , deux pincées de coriandre , du sucre ce qu'il en faut & serrez ensuite cette liqueur dans des bouteilles bien bouchées.

Autrement ,

Faites bouillir les abricots avec du vin blanc que vous tirerez après au clair. Ajoutez-y de l'eau-de vie , pinte pour pinte , & sur chaque pinte un quarteron de sucre, avec de la canelle , du clou , du macis , & les amandes des abricots. Mélez le tout ensemble & le laissez infuser pendant huit ou dix jours , passez-le alors à la chauffe , & le mettez dans des bouteilles pour vous en servir au besoin.

Eau d'Abricots.

Prenez une douzaine d'abricots mûrs ; pelez-

les & en ôtez les noyaux; faites bouillir ensuite une pinte d'eau. Otez-la de dessus le feu quand elle a bouilli, & y mettez vos abricots. Après une demi-heure de tems, mettez un quarteron de sucre dans cette eau. Le sucre fondu portez-la dans un linge, & la glacez; si vous la prenez pour vous rafraîchir, passez-la à la chauffe, elle en est plus claire & plus belle.

Sirop d'Abricots.

Prenez des Abricots bien mûrs, pelez-les & les fendez par la moitié. Mettez de petits bâtons de travers sur un bassin ou sur une terrine; faites une couche d'abricots sur les bâtons, une couche de sucre en poudre sur les abricots, & ainsi successivement jusqu'à ce qu'il y en ait assez: Mettez le tout dans un lieu frais pendant une nuit: faites chauffer un peu d'eau, mettez les abricots dedans, versez-les sur un linge blanc, passez l'eau & ne pressez les abricots que le moins que vous pourrez. Mettez cette eau dans un poëlon avec le syrop qui sera tombé des abricots dans la terrine. Faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le syrop soit à perlé. Cela fait, tirez-le & le mettez dans une phiole de terre.

Ce Sirop est sujet à s'engraïsser, c'est pourquoi on n'en fait gueres que ce que l'on veut consommer sur le champ. Il faut une livre de sucre sur une demi-livre de fruit.

On a expliqué au commencement de cet article les qualités des abricots apprêtez avec le sucre, soit en compôtes soit en confitures.

ACCOLADE, *Binorum cuniculorum junctio*. Ce terme se dit en Cuisine de deux Lapreaux rôtis qu'on sert, & qu'on présente attachés ensemble sur un petit plat. Voyez LAPREAUX.

ACCOMMODER, on dit en Cuisine accommoder à manger, apprêter les viandes, les sçavoir déguiser: *Condere*.

AGNEAU, *Agnus*. Cet animal contient une grande quantité d'huile & de sel volatil. Les parties les meilleures de l'agneau, & les plus légères, sont la tête & les piés.

Il est humectant & rafraichissant, & nourrit beaucoup, & adoucit les humeurs acres & picro-rantes. Quand il est trop jeune, ou qu'il n'est pas assez cuit, il est indigeste & pesant sur l'estomac.

M. Lemery dit qu'il convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux; mais que les personnes d'un tempérament froid & phlegmatique doivent s'en abstenir, ou en user modérément.

On doit choisir l'Agneau tendre, bien nourri, d'une chair délicate & agréable au goût. Le tems, où on en mange le plus ordinairement, est le printems.

Plus l'Agneau avance en âge; moins il contient des parties visqueuses, parce qu'à mesure que la fermentation de son sang augmente, elle atténue, & chasse au dehors les matières lentes & grossières qu'il contenoit.

L'Agneau se sert en cuisine de différentes façons. Voici les différentes parties, dont on fait usage.

Tête d'Agneau.

On la sert en entrée. On les échaude, ou les fait cuire avec des foies, & du petit lard dans une grande marmite, dans un bouillon assaisonné de sel, poivre, & clous de girofle. Quand les têtes sont cuites, on les sert avec un ragoût par dessus. On fait aussi des Potages de têtes d'Agneau. Voyez **ABATIS**. La tête, le foie, le cœur, le mou & les piés d'un Agneau s'appellent *issus*.

Têtes d'Agneau de plusieurs façons.

On prend deux têtes où le collet tiennent: on en

ôte les machoires & le museau, on les fait blanchir & cuire dans une braise blanche, c'est-à-dire, on met dans une petite marmite du bouillon, un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranche, la peau ôtée, ou du verjus en grain; si on est dans le tems, un bouquet garni, sel, & quelques racines; on les couvre de bardes de lard, c'est ce qu'on appelle braise blanche. Quand elles sont cuites on les sert cuites avec une sauce piquante.

L'autre façon est de mettre ces têtes d'Agneau dans une marmite avec du bouillon, un gros bouquet garni, sel, poivre, racine, oignons, du verjus en grain, ou la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée. On les fait cuire à petit feu. Quand elles sont cuites on découvre les cervelles, on les dresse dans un Plat qu'on doit servir, on sert dessus telle sauce qu'on juge à propos, comme sauce à l'Espagnole, sauce à la Ravigote, sauce à la Poivrade, ou simplement on prend du bouillon de leur cuisson, pourvu qu'il ne soit pas trop salé; on en délaye avec trois jaunes d'œufs, une pincée de persil haché; on lie le tout sur le feu, & on sert dessus les têtes. On peut aussi à la place de sauce, y mettre un ragoût de crête, ou un petit salpignon, ou un ragoût de truffes.

Poitrine d'Agneau frite.

On en prend une qu'on coupe par gros morceaux: on la met tremper dans du verjus, du vinaigre, du sel, du poivre, du clou de girofle, de la ciboule, & du laurier. On y laisse cette poitrine quatre heures durant, après quoi on la trempe dans une pâte claire, composée de farine, de vin blanc & de jaunes d'œufs. Puis on la frit à la poêle dans du beurre, ou dans du saindoux. Quand elle est bien frite, on la sert.

Pieds d'Agneau.

On les sert en entrée : on les échaude, on les fait cuire jusqu'à ce qu'ils soient mollets. On leve l'os du milieu. On les farcit d'une farce, composée de rouelle de veau, petit lard, moëlle de bœuf, sel & poivre, le tout assaisonné de bon goût. Ces pieds étant farcis, on les trempe dans des œufs battus, puis on les pane ; on les fait ainsi frire, & on les sert garnis de persil frit.

Issus d'Agneau.

Pour Hors-d'œuvre, on ôte les machoires de la tête, & le museau, on les fait dégorger dans l'eau avec le reste de l'issus ; coupé par morceaux : on les fait blanchir un moment, & cuire à petit feu, avec du bouillon, un peu de beurre, un bouquet garni, sel & poivre. Quand il est cuit, il faut delayer trois jaunes d'œufs avec un peu de lait. On lie la sauce sur le feu, on y met un filet de verjus. On dresse la tête dans un plat, la cervelle découverte, le restant de l'issus autour, & la sauce par dessus.

Fressure d'Agneau.

On la cuit au pot, ou on en fait une fricassée après l'avoir mise en morceaux. On la passe à la poêle avec du beurre, & on la fait cuire dans du bouillon du Pot, assaisonnée de sel, de poivre, de clou de girofle. Lorsque la cuisson approche on prend des jaunes d'œufs delayés dans du verjus, on les jette incontinent dans le bouillon, ou au lieu de verjus on se sert de crème douce pour épaisir la sauce.

Quartier d'Agneau.

Celui de devant est plus délicat que celui de derrière. Il se sert ordinairement rôti pour un plat de rôti. On le sert aussi en fricandeau : voici comment.

Quartier d'Agneau en fricandeau.

On le pique par dessus avec du petit lard : on le fait blanchir un moment dans de l'eau bouillante , on le met après cuire dans du bouillon avec un bouquet garni. Quand il est cuit , on le retire de la Casserole , pour bien dégraisser la sauce. On la passe dans une autre Casserole avec un tamis. On la fait après réduire sur le feu , jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus. On y met après le fricandeau pour le glacer. Quand il est bien glacé du côté du lard , on le dresse dans le plat , on détache sur le feu ce qui est dans la Casserole , en y mettant un peu de coulis , & très-peu de bouillon. On goûte si cette sauce est de bon goût , & on sert dessous le fricandeau. Pour le bien glacer , on prend la glace , qui est dans la Casserole avec le dos d'une cuillère , & on l'étend sur l'Agneau.

On sert aussi un fricandeau avec un ragoût d'épinars , ou cuit à la braïse avec un ragoût de Cornichons.

On fait aussi des Entrées à l'Angloise d'un quartier d'Agneau en mettant les côteletes sur le gril , comme les côteletes de Mouton , & le reste du quartier , on le fait cuire à la broche. Quand il est froid on en fait un hachis & les côteletes autour.

Le quartier de devant se déguise aussi. Quand il est cuit à la broche , & qu'il a été déjà servi sur table , on le coupe par filets , & on le met en blanquette ou à la Bechamel.

Filets d'Agneau en blanquette.

Mettez dans une Casserolle un morceau de beurre , des champignons coupés en filets , un bouquet garni , passés sur le feu ; mettez-y une pincée de farine mouillée avec du bouillon , faites cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. Mettez dedans les filets d'agneau.

Enfis à la broche , & coupés en petits morceaux avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites lier la sauce sur le feu , sans qu'elle bouille , assaisonnez-la bien , & d'un bon goût, mettez dedans un filet de verjus ou de vinaigre. Servez pour Hors-d'œuvre.

Filets d'Agneau à la Bechamel.

La Bechamel n'est autre chose que de faire réduire de la crème jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce. Quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne soit point en grumelot. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y vos filets coupés, comme pour la blanquette, faites-les chauffer, sans qu'ils bouillent, assaisonnez-les de bon goût, & servez pour Hors-d'œuvre.

Toutes sortes de filets à la Bechamel se font de la même façon.

QUARTIER DE DERRIERE. Le quartier d'Agneau de derriere se met ordinairement à la broche. On le met aussi farci en dedans, cuit à la braise, & servi avec un ragoût d'épinars cuit à la braise & refroidi, on en tire les filets que l'on met en blanquette ou à la Bechamel.

Ris d'Agneau.

Ils se servent de la même façon que les ris de Veau. Voyez *Ris de Veau*.

LA LANGUE, la queue, s'accommodent comme celles du Mouton.

Les Terrines de queues d'agneau se font de la même façon que les Terrines de queues de mouton. Voyez *Mouton*.

Agneau en ragoût.

Coupez en quatre un quartier d'agneau, lardez de moyen lard, donnez-lui un peu de couleur dans la Casserole, après quoi vous le ferez cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons & bouquet de fines herbes. Quand il

sera cuit , mettez-y un coulis de Veau , & servez.

Autre maniere.

Faites rôtir un quartier d'agneau à la broche ; Quand il est cuit , passez - le ; mettez au fond de votre plat un coulis de Veau clair , avec un Anchois , un peu de ciboule , du gros poivre , du sel & un jus de citron , faites-le chauffer un peu ; mettez votre quartier d'agneau sur ce coulis , & servez.

Voyez aux articles , *Fricassée* , *Ragoût* , *Sauce* , les effets , que peut produire la chair d'agneau apprêtée de différentes manieres. Voyez aussi l'article *Aliment*.

Voyez encore l'article *Ris*.

Quartier d'Agneau à la crème.

On le fait de la même maniere que les chapons à la crème. (Voyez cet article au mot Chapon) On doit mettre un ragoût dedans , c'est-à-dire qu'en dressant la farce on laisse un grand trou dans le milieu , pour y mettre un ragoût de ris de veau ou de foies gras ; ou de petits pigeons ; ou d'ortolang , ou de cailles. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de faire un ragoût.) On couvre le trou de la même farce , on le frote d'œufs battus , on le panne d'une mie de pain bien fine ; on le fait cuire au Four de belle couleur , & on le sert chaudement.

Agneau à la Chanceliere.

Choisissez un bel agneau , bien charnu , desossé-le sans percer la peau. Faites un ragoût de pigeons fort gras , ris de veau , champignons , culs d'artichaux & autres choses semblables , le tout passé avec bon assaisonnement ; le ragoût cuit & bien lié , mettez-le dans le corps de l'agneau & le recousez : donnez-lui la figure d'agneau. Piquez-le ensuite de moyen lard , & le

mettez

Mettez dans une Casserole garnie de tranches de veau battues des bardes de lard , & autres assaisonnemens nécessaires dans les braises ; garnissez dessus comme dessous ; mouillez de deux cuillerées de bouillon clair , & faites cuire doucement ; quand il est cuit à propos , retirez-le de son assaisonnement ; passez cette assaisonnement au travers d'un tamis ordinaire , repassez-le ensuite dans un tamis de soie , pour qu'il soit plus clair : mettez-le alors dans une casserole , faites-le cuire & réduire en caramel, dont vous vous servirez pour glacer votre Agneau du côté du lard. Garnissez de fricandeaux , ou de ce que vous jugerez à propos , une grande essence de Jambon dessous , & servez pour une grande Entrée.

Quartier d'Agneau à l'Angloise.

Faites rôtir à la broche un quartier d'agneau de devant ; maniez ensuite un morceau de beurre frais avec persil , ciboule , échalotte , fines herbes hachées , sel , poivre , muscade , un peu de farine ; le quartier d'agneau cuit , retirez-le de la broche , mettez-le dans un plat sur un réchaud , avec une cuillerée ou deux de bouillon ; levez d'un côté l'épaule du quartier d'agneau , étendez dessous le beurre qui se fondra , remuez-le afin qu'il ne tourne pas ; ajoutez-y un jus d'orange & servez pour entrée.

Les autres manieres d'appréter le quartier d'Agneau se trouveront sous l'article quartier.

Ris d'Agneau au blanc.

Faites blanchir vos ris d'Agneau , passez-les ensuite avec un morceau de beurre , des champignons , un bouquet , mouillez de bouillon & laissez cuire ; quand ils sont cuits , liez-les avec des jaunes d'œufs , de la crème , & un jus de citron , & servez chaudement.

Ris d'Agneau au citron.

Faites-les dégorger dans l'eau tiède , & blan-

chir, coupez chaque morceau en deux, faites-les mariner avec le jus de deux citrons; quand ils ont pris goût, farinez-les, faites-les frire & servez garnis de persil frit.

Saucisson d'Agneau à la sultane.

Désossez un quartier de derrière, lardez-en la chair, sans percer la peau, avec du lard & du jambon, hachez ensuite du lard, du jambon, des truffes, des champignons, des ris de veau blanchis, persil, ciboules, champignons, un point d'ail, assaisonnez de sel & gros poivre; marinez bien le tout ensemble: mettez cette farce dans le quartier d'Agneau; roulez ensuite comme un saucisson, coulez-le pour que rien ne sorte, enveloppez-le de bardes de lard & d'une étamine, Faites-le cuire dans une bonne braise avec du bouillon & un demi-setier de vin blanc, sel, poivre, un bouquet, racines, oignons. Quand il est cuit, retirez-le, essuyez-le de sa graisse & servez avec une sausse à la Sultane. (Voyez au mot sausse, l'article sausse à la Sultane.)

Côtelettes d'Agneau à la poêle lardées de truffes.

Coupez un carré d'Agneau en côtes, les plus épaisses que vous pourrez, lardez-les avec des lardons de truffes, hachez de ces lardons avec persil, ciboules, champignons; passez les côtelettes sur le feu avec lard fondu & fines herbes hachées, sel & gros poivre. Foncez une casserole de tranches de veau, mettez dessus les côtelettes avec leur assaisonnement, couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise. Mette-y un demi verre de vin de Champagne; quand elles sont cuites, dressez-les dans un plat, mettez deux cuillerées de coulis dans la cass-role, faites bouillir pour dégraisser; passez la sausse au tamis, pressez-y un jus de citron, & servez avec les côtelettes.

AGRIOTE, espèce de grosse cerise aigre; on s confit comme les cerises. Voyez au mot *Cerise*, l'article, *Cerises confites*.

RAIGRE de Cedre. Voyez **CEDRE**.

AIL, *Allium*. L'Ail est d'une nature chaude ; acre & corrosive. C'est en vertu de cette qualité qu'il échauffe & atténue le sang, qu'il incise & divise les humeurs grossières. Il met de l'acreté dans les humeurs & les agite trop. Il est pernicieux à ceux qui ont des émorroides, & aux Nourrices.

L'Ail modérément pris, dit M. Andry, fortifie l'estomac & tous les viscères, il purifie la masse du sang, il résout les suc trop visqueux, facilite le cours de tous les fluides.

Il convient, dit M. Lemery, principalement dans les tems froids aux vieillards, & à ceux qui abondent en humeurs crasses & grossières, ou dont l'estomac ne digere qu'avec peine, ou qui sont accoutumés à de grands travaux de corps ; mais les personnes d'un temperament chaud & bilieux, ou qui sont d'une complexion délicate, ne doivent point en user.

Quand les feuilles de l'Ail sont encore jeunes, on les emploie quelquefois dans les ragouts, & dans les salades pour fournitures ; mais lorsque l'Ail commence à donner sa graine, on se sert de la bulbe.

AILERONS. On accommode les Ailerons de plusieurs façons.

Tourte d'Ailerons.

Epluchez proprement vos Ailerons, coupez-en le bout, faites une abaisse d'une pâte commune, foncez-en une tourtiere, mettez au fond un lit de lard rapé, avec sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes. Arrangez vos Ailerons dans la tourtière, garnissez de champignons & de morilles, assaisonnez comme dessus, ajoutez bardes de lard, tranches de veau, couvrez la tourte d'une abaisse de même pâte, frottez-la d'un œuf battu, & mettez au four sous un

couvercle. Quand elle sera cuite découvrez-la, ôtez les tranches de veau & les bardes de lard, & la dégraissez. Jetez dedans un coulis clair de veau & de jambon; recouvrez la de son couvercle, & servez chaudement.

Terrine d'Ailerons à la purée verte.

Elle se fait de la même manière que la terrine de tendrons de veau à la purée verte. Voyez, terrine de tendrons de veau à l'article *Veau*.

Terrine d'Ailerons aux champignons & mousserons.

Faites cuire vos Ailerons à la braise, égouttez les, dressez-les dans la terrine, jetez dessus un ragout de mousserons & de champignons.

Voyez à l'article ragout, la manière de faire celui-ci.

Terrine d'Ailerons aux marrons & aux navets.

Elles se font de la même manière que les terrines de queues, aux queues de moutons, aux marrons & aux navets. Voyez au mot mouton, l'article terrines de queues de mouton aux marrons.

Voyez les articles *Tourte* & *Terrine*, pour savoir quels effets peuvent produire les Ailerons apprêtés de cette façon.

ALBRAN, *Anaticula*, jeune Canard sauvage. On l'appelle ainsi jusqu'en Octobre, où il devient Canardeau, & un mois après, on l'appelle Canard, ou Oiseau de rivière.

Pour ses propriétés & ses qualités, voyez à l'article *Canard*.

On accommode les Albrans de la même façon que les Canards. Voyez à l'article *Canard*.

Albrans en ragoût.

Retrousses vos Albrans, passez-les à la casserole avec lard ou beurre, champignons, truffes & culs d'artichaux: ôtez ensuite le lard ou le beurre, mettez à la place du Bouillon, un bou-

met de fines herbes, sel, poivre, & quand votre ragoût sera presque cuit. mettez-y un verre de vin, laissez prendre quelques bouillons à votre ragoût, mettez-y un coulis brun, & servez. Voyez l'article, *Ragoûts*, à qui ils conviennent.

ALENOIS, espèce de Cresson. Pour ses qualités & ses usages, voyez au mot *Cresson*.

ALIMENS, *Alimenta*. Tout ce qui sert au corps de nourriture.

On trouvera les propriétés des Alimens en particulier, dans les articles qui leur sont propres, & sous leurs noms.

Généralement parlant, l'examen des qualités différentes des alimens, est assez superflu pour ceux qui étant d'un tempérament fort & vigoureux, prennent beaucoup d'exercice pendant le jour, se couchent de bonne heure, & se lèvent matin; car tout Aliment formera de bon chile, si l'exercice & la vie régulière en ont procuré une bonne digestion. Cet examen & le choix des Alimens, ne sont particulièrement importants, que pour les personnes valétudinaires, les intempérans & les paresseux.

Les Alimens les plus sains, les plus conformes à la santé, les plus capables d'entretenir le sang dans une juste consistance, sont ceux dont la nature est mitoyenne entre l'atténuant & l'incrassant. Tous ceux dont le suc est mauvais, sont nuisibles: Un homme attentif à sa santé, doit encore éviter la variété des mets; s'il remplit son estomac d'une grande multitude de choses de différente nature, il sera difficile qu'il s'en fasse une bonne digestion.

Quant à la quantité des alimens qu'on doit prendre, Actuarius conseille fort sagement de demeurer sur son appétit; car alors on sera sûr que la digestion se fera bien. Il faut encore consulter là dessus la qualité des Alimens; plus ils

sont nourrissans , plus on doit être attentif à ne s'en point rassasier. On peut avec moins de danger donner sur les alimens legers & peu nourrissans , parce qu'ils se digerent plus facilement ; il faut encore mesurer sa boisson sur la sécheresse & l'humidité des alimens.

Doctrine de M. Hoffman sur les Alimens.

La raison pour laquelle le corps a besoin tous les jours de nouveaux Alimens , est palpable ; car la santé ne peut subsister long-tems , si les Alimens qu'on prend , ne réparent la perte des sucs évacués.

Les Alimens solides & liquides sont propres à réparer cette perte , s'ils sont disposés comme il faut. Tous les Alimens qui renferment un suc gélatineux tempéré , conviennent parfaitement pour faire du sang , parce que le sang & les liqueurs louables , qui servent à la nutrition , sont tempérés , & comme la gelée , sont composés d'une terre légère , d'eau & d'huile subtile exactement mêlées.

Les chairs des animaux jeunes , les sucs & les bouillons qu'on en fait , & principalement les chairs des Bœufs , des Moutons , des Veaux , la Volaille , Poules, Poulets , contiennent beaucoup de gelée , & sont conséquemment très-propres à la nutrition.

Le chile est la matiere prochaine du sang ; c'est une espèce d'émulsion naturelle , composée d'une huile tempérée , de parties insipides , aqueuses & mucilagineuses : ainsi les alimens qui contiennent des principes analogues à ceux du Chile , sont extrêmement propres à nourrir le corps , & à faire de la lymphe & du sang.

Ainsi le lait , & toutes les semences tempérées qui renferment un suc laiteux , les grains de toute espèce , le pain , les œufs & le lait , sont des alimens excellens & universels.

Le sang, le suc nourricier, & toutes les parties du corps étant formées de trois principes, l'un sulphureux, huileux & inflammable, un autre terrestre, alcalin, subtil, & le troisième aqueux; toutes les espèces & les qualités des alimens se rapportent naturellement à ces trois classes.

La partie sulphureuse se tire en quantité des animaux & de leurs chairs, surtout lorsqu'elles sont rôties. Les animaux sauvages & nés dans les bois, la fournissent en plus grande quantité, que les animaux domestiques & privés.

Les chairs des animaux contiennent plus d'huile subtile que les végétaux; aussi sont-elles sujettes à une prompte putréfaction, surtout en Été.

Il entre de l'acide dans la composition de tous les végétaux, & aussi leur huile est plus tempérée. Tout acide est exclus de la composition des sucs des animaux & de leurs parties, qui se résolvent entierement par la distillation en huile subtile, & en sel volatil.

Les viandes rôties, surtout si ce sont des oiseaux, & autres animaux sauvages, répandent dans le sang plus de substance sulphureuse légère, que les bouillies & celles qui viennent d'animaux domestiques.

La chair des animaux & des oiseaux sauvages est plus légère, plus ténue & plus huileuse que celle des domestiques; elle contient aussi moins de substance mucilagineuse & gélatineuse, parce que les animaux sauvages se donnent bien plus de mouvement que les domestiques, & qu'ils prennent des nourritures plus sèches.

De plus en rôtissant, ils perdent beaucoup d'humidité; ce qui fait que le principe huileux, débarassé des parties qui l'enveloppent & exalté

par le feu , est plus dégagé , & domine sur les autres principes.

On doit ranger dans la classe des Alimens qui fournissent de l'humide au sang , parmi les animaux , les poissons , & parmi les végétaux , les herbes potageres , les racines tempérées , & quelques fruits d'Été.

Les Alimens qui donnent la partie fixe & terreuse du sang , sont les grains de toute espèce , toutes sortes de pains , le ris , les pois , les fèves , les lentilles , les amandes , les chataignes , les fèves de Cacao , le fromage , & tout ce qui se fait avec de la farine.

Les alimens propres à la nutrition , sont ceux dont le mélange & la température approche de celle du chile & du sang ; tout ce qui s'éloigne de la nature & du caractère du sang , ou ce qui leur est totalement étranger , ne sert aucunement à la nutrition.

Tout ce qui abonde en acide , est peu propre à la nutrition , parce que le chile & le sang sont ennemis de l'acide , qui est d'un caractère éloigné du sang , & qui coagule les liqueurs vitales.

Ainsi le trop grand usage des fruits confits au vinaigre , des fruits d'Été , surtout s'ils ne sont pas assez mûrs , du vinaigre , des bierrres tirant à l'aigre , & des vins où l'acide domine , est nuisible à la santé.

Tous les sels & les alimens trop salés conviennent peu à la nutrition , parce qu'il n'y a point de sel qui entre dans la composition du sang , du chyle & du lait.

Le sang & le chile ne se marient jamais avec les liqueurs spiritueuses ; ainsi elles font un tort considérable à la santé , sur-tout quand on en fait trop d'usage.

Les substances douces , sucrées , miellées , n'ont aucune analogie avec le chile & le sang , & diffèrent totalement de leur composition ; leur

saveur dominante ne se trouve point dans le sang, le chile & le suc nourricier. Ce n'est pas assez pour qu'un aliment soit propre à la conservation de la santé, qu'il renferme dans lui-même la nature d'un suc louable, il faut qu'il soit bien dissous dans le ventricule; ainsi les alimens dont la substance dure & compacte, donne trop de travail à l'estomac, ne sont pas convenables à la santé.

Les chairs des animaux trop vieux, celles qui sont fumées ou salées, les œufs durs, presque tous les poissons de mer, le plus gros pain, se dissolvent avec peine dans le ventricule, & ne se changent que difficilement en sang & en chile; ils ne conviennent donc qu'aux personnes robustes, & qui font beaucoup d'exercice.

Les racines, les herbes, les fruits, surtout si on les mange crus, ou qu'ils ne soient pas suffisamment cuits, se digèrent difficilement, à cause de leur tissu trop fibreux.

Les parties ténaces & gluantes des animaux; les alimens gros se digèrent encore difficilement: les graisses sont d'autant moins saines, qu'elles sont plus visqueuses, plus rances & plus vieilles; celles qui sont nouvelles, & qui se digèrent plus aisément, sont moins de mal.

Les chairs desséchées à la fumée, surtout quand elles y ont été long-tems, de même que le lard qui sent le rance ou qui est jaune, sont contraires à la santé.

Tous les alimens qui obstruent les orifices des vaisseaux lactés qui se trouvent dans les intestins, ou qui les resserrent plus que de raison, sont préjudiciables à la santé.

Les acides, les astringens, les mucilagineux; les gluans, les visqueux, les austères, les mixtes qui se coagulent aisément, nuisent principalement à la santé, parce qu'ils offensent l'action

des intestins , & par ce moyen les empêchent de chasser par bas les parties grossières des alimens digérés.

C'est par cette raison que les fruits mûrs ou non , les poires , les coings , les grenades , les nèfles , le pain cuit en biscuit , la croute de pain , le pain moisi , dur , ou trop grossier , ou fraîchement tiré du four , toute la pâtisserie , les purées de pois , fèves & les gâteaux , le pain qui n'est point assez paitri ou levé , la trop grande quantité de fromage & de laitage en général , les graisses , portent préjudice à la santé ; & ce préjudice est d'autant plus grand , qu'on prend en même tems du vin , des acides & des boissons froides ; car il se forme par ce mélange un coagulum épais & solide , qui se colle fortement aux membranes des intestins , & fait un enduit qui obstruë les extrémités des vaisseaux lactés , & qui cause des vents & des convulsions.

Tous les alimens qui diminuent ou altèrent la force fermentative & dissolvante du ventricule sont nuisibles ; ainsi tout ce qui est gras , huileux , doux au goût , le miel , les liqueurs mielées , le raisin frais , les fruits , les légumes , les pâtisseries , les racines fibreuses des racines , & autres semblables alimens , mangés en quantité & souvent , sont d'autant plus nuisibles , qu'on les prend à jeun.

Tout acide , & toute substance qui approchent de la putréfaction , est extrêmement contraire à la conservation de la santé ; ainsi on doit ranger dans la classe des alimens nuisibles , tous ceux qui aigrissent , ou se corrompent aisément dans l'estomac.

ALOSE , *Alosa* , *Clupea* , ou *Chipea* , poisson de mer qui passe souvent dans les Rivières. Il croît souvent jusqu'à la grosseur du Saumon. Il est couvert d'écailles minces , grandes & fa-

tilles à détacher. Sa tête est imprimée vers le haut de son corps, son museau est pointu, son dos est de couleur blanche, jaunâtre, ses côtés & son ventre sont argentins.

L'Alose entre dans les Rivières au commencement du printems. Au sortir de la Mer elle est maigre, sèche, aride, & d'un mauvais goût, mais quand elle a resté quelque tems dans l'eau douce, elle devient grasse, charnue & d'une saveur agréable.

Quand l'Alose n'est pas bien fraîche, elle a un goût un peu acré qui incommode les gencives de ceux qui en mangent.

On sale l'Alose pour la conserver ; mais elle n'est plus d'un goût aussi agréable qu'auparavant.

L'Alose contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Elle convient dans le printems, où elle est meilleure qu'en toute autre saison, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en use modérément.

On apprête l'Alose de bien des manières. Elle est fort saine au court bouillon, servie à sec avec son écaille & bien assaisonnée de persil. Elle est encore bonne à l'Euvée, aussi-bien que rôtie, soit sur le gril, soit à la broche.

Alose Rôtie.

Écaillez votre Alose, incisez-la légèrement ; frottez-la d'un peu de sel & de beurre, (quelques uns y ajoutent l'huile & le poivre, & veulent qu'on l'arrose avec sa marinade) & laissez-la rôtir à petit feu, jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur. Quand elle est rôtie, on la sert si on veut, à l'oseille qu'on fait cuire avec du sel, du poivre & du bon beurre, un peu de persil & de cerfeuil. La sauce préparée, on sert l'Alose dessus, on peut encore servir l'Alose avec un ragoût de champignons, ou bien dans une

saussé faite avec du beurre frais , ciboules , persil haché , le tout passé à la Casserole avec bon assaisonnement. On fait mitonner un peu l'Alose dans cette saussé , qu'on lie avec le foie délayé , ou avec la farine frite , si l'on veut servir le foie pour garniture.

Alose au court boüillon.

Faites cuire votre Alose avec du vin (quelques-uns préfèrent le blanc) un peu de vinaigre , sel , poivre , laurier , oignons piqués de clous de girofle , un peu d'écorce de citron vert , un morceau de beurre. Quand elle est cuite servez-la pour entre-mets , au sec , sur une serviette.

Servez si vous voulez , une saussé blanche à part , ou une vinaigrette , pour ceux qui l'aiment.

Quand l'Alose est cuite à moitié , quelques-uns la tirent , & la font ensuite rôtir sur le gril ; après quoi ils la font mitonner dans une saussé faite avec du beurre roux assaisonné , un filet de vinaigre , & persil verd pour garniture ; on en fait une Entrée.

Pour sçavoir quels effets peut produire l'Alose accommodée de différentes façons , voyez quelle est la nature & la qualité des ingrédients & assaisonnemens qui entrent dans les sausses ; & comment ils agissent relativement à la santé.

ALOUETTE , *Alauda*. L'Alouette est un petit oiseau gris , assez connu , dont le ramage est agréable. Il y en a de hupées ou crêtées , & d'autres qui ne le sont point ; elles se nourrissent toutes de vers , de grains & de fourmis.

Elle contient beaucoup d'huile & de sels volatils , elle est très-délicate & estimée pour son bon goût , comme elle est dans un grand mouvement , elle transpire beaucoup , & conséquem-

ment elle contient peu d'humeurs grossières , & beaucoup de principes volatils & exaltés.

On doit choisir les Aloüettes jeunes , tendres & bien nourries. Quand elles sont vieilles , leur chair est dure , sèche , d'un mauvais suc , & difficile à digérer.

L'Aloüette convient à toute sorte d'âge & de tempérament , principalement en automne , où elle est plus grasse & plus délicate qu'en aucun autre tems de l'année.

Quand l'Aloüette est vieille , sa chair est dure , sèche , d'un mauvais suc , & difficile à digérer , parce que ses principes les plus balsamiques & les plus volatils se sont insensiblement enlevés , & il ne lui en reste plus que de grossiers & de terrestres. LEMERY *Traité des aliments.*

Alouette en ragoût

Vuidez vos Aloüettes , passez-les au roux dans la Casserole avec un peu de lard & de farine ; assaisonnez-les de sel , de poivre , faites les mitonner dans un bouillon ; mettez-y un paquet des fines herbes , champignons & morilles , & un verre de vin blanc , quand elles seront à demi-cuites. Quand votre ragoût sera cuit , mettez y un jus d'orange , & servez pour entrée.

Tourte d'Alouette.

Vuidez vos Aloüettes , otez-en le gigier , & le reste ; mettez le avec du lard rapé dans le fond de la Tourte ; mettez dessus vos Aloüettes , après leur avoir ôté les pattes & la tête , & les avoir passés sur le feu , dans une Casserole , avec un peu de bon beurre , persil , ciboules , champignons , le tout haché , & laissez refroidir.

Finissez votre Tourte selon la méthode générale , & servez pour Entrée.

Aloüettes rôties.

Plumez-les au sec , écorchez-leur la tête ; ne les vuidez point, piquez-les , ou les bardez, moitié l'un , moitié l'autre , & les attachez à la grosse broche pour les faire rôtir : mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe ; servez-les sur les rôties pour un plat de rôt.

ALOUETTES EN SALMI à la Bourgeoise ; prenez le débris ou les carcasses des Aloüettes rôties qui ont été servies ; ôtez les têtes , le gigier & ce qu'elles ont dans le corps ; servez-vous du reste avec les rôties , pilez le tout dans un mortier , délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bon bouillon , passez-le à l'étamine , assaisonnez ce coulis de sel , de gros poivre , d'un peu de rocanbole écrasée , un filet de verjus , faites chauffer dedans les Aloüettes sans qu'elles bouillent , & servez garnies de croutons frits.

Aloüettes en caisse.

Après les avoir plumées , coupez - leur les ailes & les pates , fendez-les sur le dos pour ôter tout ce qu'elles ont dans le corps que vous mettez à part. Otez-en les gigiers & du reste faites une farce avec lard rapé , moëlle de bœuf , champignons , foies gras , sel , gros poivre , mulcade , fines herbes , le tout haché & pilé ensuite dans le mortier. Liez cette farce de deux jaunes d'œufs , farcissez-en le corps de vos aloüettes & les faites cuire à la poêle comme les cailles à la poêle. (Voyez cet article au mot *Caille*) Quand elles sont bien cuites faites une farce de papier ou de pâte , étendez dessus un peu de farce , arrangez-y vos Aloüettes , couvrez-les de farce , pannez-les légèrement , mettez la Caille au four pour lui faire prendre couleur , dressez-la dans un plat & servez avec une petite

se fausse hachée , & jus d'orange , ou bien à sec , pour entrée ou hors d'œuvre. (Voyez au mot *fausse* l'article *fausse hachée*.)

Alouettes en coques.

Epluchez bien vos Alouettes , coupez les pates & les ailes , fendez - les sur le dos , farcissez-les comme celles de l'article précédent , & les faites cuire de même à la poêle ; faites un petit salpicon , & en le finissant mettez-y un peu de moutarde. (Voyez au mot *salpicon*.) prenez ensuite des coques d'œufs qui ne soient ouvertes que par le haut ; lavez-les bien afin qu'elles ne sentent aucun mauvais goût : prenez ensuite d'autres dessus de coques d'œufs pour emboîter chaque morceau de dessous. Mettez dans chaque coque une Alouette & un peu de salpicon ; trempez les bords des coques dans des œufs battus pour les souder ensemble. Roulez-les ensuite dans ces œufs battus , pannez-les & les faites frire de belle couleur. Dressez-les dans un plat avec persil frit , & servez pour entrée.

Alouettes aux œufs.

Prenez des alouettes cuites à l'étouffade , qui aient leur tête : mettez-les mitonner dans une fausse hachée : mettez-les ensuite dans des coquilles d'œufs bien propres avec de la fausse hachée ; que la tête passe par le bout de l'œuf : arrangez-les dans un plat ; mettez entre deux coquilles des œufs pochés à l'eau , une fausse claire sur les œufs , rien sur les coquilles , & servez chaudement.

Pâté d'Alouettes.

Vuidez-les bien , gardez les foies , retrouffez-les proprement , piquez-les de gros lard & de Jambon assaisonnés de poivre , sel , fines herbes , fines épices , fendez-les par le dos , pilez les foies avec lard rapé , champignons , truffes , oignons , persil , sel , poivre , fines herbes , &

nes épices; farcissez-en le corps de vos aloüettes. Faites une abaisse d'une pâte composée d'un œuf, de bon beurre, farine & un peu de sel. Etendez sur cette abaisse du lard pilé dans le mortier; arrangez dessus vos aloüettes assaisonnées comme il faut, après leur avoir cassé les os. Mettez-y truffes, champignons, une feuille de l'aubier, le tout bien couvert de bardes de lard. Couvrez d'une autre abaisse de même pâte, dorez le pâté & faites cuire au four. Quand il est cuit, ôtez le papier de dessous; ayez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & truffes; découvrez le pâté, ôtez toutes les bardes de lard, dégraissez-le bien, pressez-y un jus de citron, & avant de servir, jetez le tout dans le pâté, recouvrez, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Pâté d'Aloüettes.

Faites une pâte fine à l'ordinaire, ôtez les gigiers des aloüettes, habillez-les proprement, rangez-les au fond du pâté, sur un godiveau composé de roüelles de veau, un peu de lard, moëlle ou graisse de bœuf, garni de champignons, truffes, quelquefois gras; couvrez-le de même pâte, dorez-le, faites-le cuire. Etant cuit, faites une liaison avec un peu de lard fondu, & un peu de farine que vous ferez frire dans le lard, vous y mêlerez un jus de citron, & de mouton, ou jus de veau.

Voyez aux articles *Tourtes*, *Rôt*, *Pâté*, les propriétés générales de ces mets.

A L O Y A U, *Costa bubula*, piece de bœuf, qu'on coupe le long des vertebres, au haut bout du dos de cet animal. Il y a des aloyaux de la première, de la seconde & de la troisième piece. On apprête l'aloyau de plusieurs façons.

Aloyau rôti.

On doit manger l'aloyau rôti un peu rouge & saigneux. Il en est plus tendre plus délicat & plus succulent.

Ceux

Ceux qui le veulent plus cuit , le coupent par tranches , y font une sausse avec un peu d'eau , du sel , du poivre , un filet de vinaigre , quelques ciboules hachées , ou bien avec trois ou quatre anchois hachés & assaisonnés de sel & de poivre , avec du jus de bœuf , & quelques capres , si l'on veut. Ces sausses se servent chaudes. On fait bouillir un peu la premiere sur le réchaut avec les tranches.

Si on ne veut pas servir l'aloyau dans son jus , on en leve le filet que l'on coupe en tranches minces ; mettez-le dans une cassarole avec une sausse faite avec capres , anchois , champignons , une pointe d'ail , le tout haché & passé avec un peu de beurre , & mouillé avec bon coulis ; quand vous avez dégraissé la sausse & assaisonné de bon goût , mettez le filet dedans , avec le jus d'Aloyau , faites chauffer sans qu'il bouille , & servez sur l'aloyau.

Aloyau à la braise.

Prenez un aloyau de la premiere piece , où il y a le plus de filets , dégraissez-le bien , piquez-le de gros lard , bien assaisonné de fines épices , fines herbes , persil , ciboule hachée , un peu de champignons , quelques truffes hachés. Prenez une marmite de la même grandeur que votre aloyau , garnissez-le four de bardes de lard , de tranches de bœuf maigre epaisses d'un doigt , & battues : assaisonnez de fines épices , fines herbes , oignon , carottes , citron , feuilles de laurier , poivre & sel . Mettez votre aloyau dans la marmite , les filets au fond pour qu'ils prennent plus de goût. Ficelez-le auparavant , afin de le tirer sans le casser , quand il sera cuit. Assaisonnez-le au-dessus , de même qu'au dessous ; mettez des tranches de bœuf & des bardes de l'ard par dessus. Fermez ensuite vo-

tre marmite avec de la pâte autour ; mettez du feu dessus & dessous , & laissez cuire.

Pendant que votre aloyau cuit , faites un ragoût de ris de veau , de foies gras , de champignons , de truffes , de mousserons , pointes d'asperges , cul d'artichaux , crêtes que vous passiez avec un peu de lard fondu , & que vous mouillez d'un bon jus , & qu'ensuite vous liez d'un bon coulis de veau & de Jambon.

Tout étant prêt , tirez votre aloyau de la marmite , laissez-le un peu égoutter , mettez-le dans un plat , jetez votre ragoût par dessus , & servez votre aloyau , garni , si vous voulez de poulets marinés , ou de côtelettes.

Aloyau avec une saussé hachée.

On sert aussi cet aloyau à la braise avec une saussé hachée. On hache un peu de Jambon , de ciboule , de persil , truffes , champignons , & mousserons , le tout passé ensemble avec un peu de lard ; on le mouille d'un bon jus , ensuite on le lie d'un bon coulis de veau & de Jambon , & on jette la saussé hachée par dessus en le servant.

On le sert encore avec un ragoût de Chicorée , ou bien avec des petits oignons cuits sous la braise , que l'on jette dans un coulis clair. Quelquefois avec des cardons d'Espagne.

Quelquefois avec du Celeri.

Enfin on le sert avec un ragoût de Concombres , que l'on fait ainsi.

Choisissez des Concombres bien mûrs , pelez & coupez-les par tranches , faites les mariner avec quelques oignons coupés par tranches avec poivre , sel & vinaigre , pendant deux heures. Pressez les ensuite vos concombres dans un linge , passez-les dans un peu de lard fondu ; quand ils sont roux , mouillez-les d'un bon jus , & les laissez mitonner sur le fourneau ; quand

Ils sont cuits , dégraissez-les bien , & les liez avec un bon coulis de veau & de jambon , & les jettez sur votre Aloyau.

Ce même ragoût de Concombres sert pour toutes les Entrées à la broche , comme filets d'Aloyau, filets de mouton, fricandeaux de mouton, fricandeaux de filets de bœuf, filets de veau qu'on fait piquer de menu lard, qu'on met à la broche, ou cuits dans leur jus sur le fourneau. On met le ragoût de Concombres par dessous , & les filets par dessus.

Liger veut que l'on fasse cuire à moitié les Aloyaux à la braise , à la broche , & qu'on achève de les faire cuire, dans la marmite , comme nous l'avons dit.

Aloyau à l'Angloise.

Mettez votre Aloyau pendant deux jours au sel, mettez le ensuite à la broche; quand il sera cuit, pannez-le; jettez par dessus & par dessous un bon ragoût, servez-le garnis de hachettes, de marinade, ou de poupiettes cuites à la broche.

Aloyau Farci.

Garnissez votre Aloyau d'un Salpicon. Voyez au mot *Salpicon*, la manière de le faire.

Ou bien mettez votre Aloyau à la broche, & quand il est à demi cuit, retirez-le, levez-en la peau, prenez-en la chair, hachez-la menu, avec lard, moëlle de bœuf, épices, foies gras, ris de veau, truffes, champignons, morilles, mousserons, & autres bonnes garnitures & fines herbes. Mettez cette farce entre la peau & l'os, & recousez-la bien de peur que la chair ne tombe. Achèvez de faire cuire votre Aloyau, au four dans une lèche-frite; pannez-le ensuite, quand il sera presque cuit, laissez-lui prendre un peu couleur, tirez-le, garnissez votre plat de fricandeaux, en façon de côtelettes piquées.

avec pain frit. Quand il est sur la table, on ôte les peaux pour qu'on puisse en prendre avec une cuillière.

Aloyau à la Maître d'Hôtel.

Choisissez un Aloyau bien gras qui soit mortifié, dégraissez-le, parez-en bien le filet : & lardez de lard & de jambon ; assaisonnez de fines herbes & fines épices : couvrez le tout autour d'une farce délicate faite avec l'estomac de poulardes, de poulets & de perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la retine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moelle, une mie de pain trempée dans du lait : & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crème, & de la crème de lait, autant qu'on le juge à propos, le tout bien haché & bien assaisonné, mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs, enveloppez-le ensuite de tranches de veau bien minces, ficelez-le de peur que la farce ne tombe, & le faites cuire à la broche. Pendant qu'il cuit, faites une sausse au jambon, coupez en dés trois tranches de jambon, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais ; couvrez la casserole & faites suer : poudrez d'un peu de farine, mouillez de jus & de soulis, ajoutez-y des champignons hachés que vous faites cuire. Dégraissez cette sausse de tems-en-tems ; quand elle est cuite ôtez-la de dessus le feu, ajoutez-y une pincée de petits capres, un anchois lavé & haché, deux Echallottes aussi hachées, un peu de gros poivre & un jus de citron.

L'Aloyau étant cuit, ôtez-en les tranches de veau & la farce si vous les jugez à propos ; dressez un plat, incisez le filet, versez la sausse au jambon par dessus, & servez chaudement pour grosse Entrée.

Aloyau à la fausse à l'Angloise.

Quand l'Aloyau est cuit à la broche , coupez-en le filet en tranches bien minces ; hachez des champignons , passez-les & les mouillez de coulis ; faites leur faire quelques bouillons avec un bouquet & une pointe d'ail. Quand la fausse est cuite & dégraissée , mettez-y des capres & des anchois hachés , un filet de vinaigre ; faites-y chauffer les filets sans bouillir & servez chaudement.

Aloyau à la Provençale.

Parez bien le filet sans l'ôter de dessus les os ; piquez-le de jambon , lard , anchois ; faites ensuite une farce avec lard rapé , moëlle de bœuf , bon beurre , huile , & toutes sortes de fines herbes hachées , & ail , le tout bien mêlé & assaisonné de bon goût. Ficelez le filet de deux doigts en deux doigts , mettez de cette farce dedans & dessus , & quand il est garni tout du long , couvrez-le de bardes de lard & de papier , & le mettez cuire à la broche. En cuisant arrosez-le de son dégot ; quand il est cuit , dégraissez ce dégot , allongez-le d'une fausse piquante à l'huile , pressez-y un jus d'orange , ajoutez-y du gros poivre , & servez avec l'Aloyau.

Filets d'Aloyau aux Cardes.

Coupez en petites tranches bien minces un filet cuit à la broche. Faites blanchir des cardons d'Espagne avec de l'eau & un peu de vinaigre , parez-les ensuite , faites les cuire dans un blanc bien assaisonné & de la graisse de bœuf , & la moitié d'un citron coupé par tranches. Quand ils sont cuits , égouttez les , faites-leur faire un bouillon dans une bonne essence , & servez avec les filets.

Filets d'Aloyau au Celeri.

Choisissez de beau Celeri & le faites blanchir ;

faites-le cuire dans une bonne braise. Quand il est cuit, faites-lui faire un bouillon dans une bonne essence. Faites y chauffer des tranches bien minces d'un filet d'Aloyau avec des échalottes & un jus de citron & servez.

Filets d'Aloyau à la Chicorée.

Coupez très-mincé un filet d'Aloyau cuit à la broche. Faites blanchir de la Chicorée, & la faites cuire ensuite dans une bonne braise; après l'avoir égouttée coupez chaque pié en deux. Faites-leur faire un bon bouillon dans une bonne essence, mettez-y ensuite les Filets & beaucoup d'échalottes, faites chauffer le ragout sans bouillir, & servez avec un jus de citron.

Filets d'Aloyau aux Concombres.

Prenez un Filet d'Aloyau cuit à la broche; coupez le très mince. Coupez des Concombres de la même façon que le filet, faites les mariner avec poivre, sel & vinaigre. Faites suer une tranche de jambon dans une casserole, pressez vos concombres marinés & les mettez dedans; passez-les avec un morceau de beurre, mouillez de jus & d'un peu de bouillon, dégraissez le ragout, liez-le d'un coulis, faites chauffer dedans le Filet sans bouillir & servez chaudement.

Filets d'Aloyau à l'Espagnole.

Coupez en deux le Filet d'un Aloyau cru; faites-le cuire ensuite dans une bonne braise avec une demi bouteille de vin blanc, du bouillon, un bouquet, quelques racines, oignons, tranches de veau, assaisonnez de haut goût; quand il est cuit, servez-le avec une sauce à l'Espagnole. (Voyez au mot *sauce* la manière de la faire.)

Filet d'Aloyau Glacé.

Levez le filet entier d'un Aloyau cru, pi-

quez-le & le coupez en deux, mettez-le cuire avec du bouillon, un bouquet, une tranche de jambon. Finissez-le comme un fricandeau, & le servez avec un ragoût tel que vous voudrez.

Filets d'Aloyau aux Mirotens.

Faites une saussé hachée. (Voyez au mot saussé la maniere de la faire.) Arrangez dessus le Filet, remettez de la saussé par dessus, faites chauffer sans bouillir & servez chaudement.

Filets d'Aloyau au Salpicon.

Faites cuire le Filet à la braise avec une tranche de veau, moitié bouillon & moitié vin blanc, un bouquet de fines herbes, clous de girofles, oignons, racines. Quand il est cuit & degreissé, servez avec un Salpicon. (Voyez au mot Salpicon la maniere de la faire.)

Voyez à l'article *bauf* le qualités de l'Aloyau. Voyez aux articles *saussé*, *Rôt*, & *Ragoût* les effets que la chair de bœuf peut produire relativement à la santé.

AMANDE, *Amygdala*, il y en a de deux sortes, de douces & d'amères, qu'on ne distingue que par le goût. Dans les Amandes douces il se trouve moins de sel, & ce sel est parfaitement lié & retenu par des parties rameuses, de sorte qu'il ne peut faire qu'une legere impression sur la langue. Les amères au contraire contiennent plus de sels âcres, qui n'étant qu'à demi embarassés par des parties huileuses, excitent une sensation plus forte, mais plus désagréable,

Les Amandes douces passent pour être nourrissantes, elles procurent le sommeil & augmentent la sécrétion de la semence. Elles sont de difficile digestion, lorsqu'on en mange trop.

Les Amandes amères détergent, atténuent & raréfient les humeurs grossieres & visqueuses.

Les Amandes douces & amères étant ~~tr~~ches, se digèrent difficilement, & causent des maux de tête. Les douces contiennent beaucoup d'huile, peu de sel & de phlegme. Les amères contiennent plus de sel que les douces, beaucoup d'huile & peu de phlegme.

Elles conviennent les unes & les autres, en tout tems, à tout âge & à tout tempérament, pourvu qu'on en use modérément.

On doit les choisir nouvelles, larges, bien nourries, hautes en couleur, & qui n'aient point été gâtées par l'injure des tems.

On exprime des Amandes douces, pillées & délayées dans de l'eau un suc laiteux, qu'on appelle lait d'Amande, qui est très-sain & très-nourrissant. Il convient aux gens maigres, aux étiques, aux pleurétiques, parce qu'il contient beaucoup de parties huileuses balsamiques, propres à nourrir & rétablir les parties solides, à modérer le mouvement impétueux des humeurs, & à adoucir leur âcreté.

On fait avec ce même lait d'Amande, mêlé dans de la gelée de poisson, un excellent blanc manger.

On couvre de sucre les Amandes douces, pour en faire des dragées.

On pile encore les Amandes douces, & l'on mêle cette pâte, avec du sucre & de l'eau rose pour en faire de petits pains appelés Macarons.

Huile d'Amandes douces.

Pour tirer l'Huile des Amandes douces, on choisit les plus belles, on les monde de leur dure écorce, on les pele avec de l'eau tiède, on les sèche dans un linge, puis on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte. On met cette pâte dans un sachet de canevass,

nevas, où d'étamine claire, on l'exprime tout doucement à la presse, sans la chauffer : Voilà la maniere de tirer l'huile d'Amande douce sans feu, laquelle est bonne à prendre par la bouche. Pour avoir de cette huile, il faut prendre garde de mêler des Amandes amères parmi les Amandes douces, ni des Amandes vieilles. Il faut qu'elles soient dépoillées de leur peau, afin que l'huile en soit plus pure, & plus lénitive.

Pour peler les Amandes sans eau tiède, on les laisse tremper dans l'eau froide six heures durant afin de les pouvoir écorcer facilement avec la main. On les met ensuite sécher trois ou quatre heures entre deux linges. D'autres les torréfient avec du son dans une poêle sur un petit feu, en les remuant avec la main jusqu'à ce que l'écorce se fende, & se mette en pièce par la chaleur. Ensuite Ils les criblent pour en séparer le son : Après ils les frotent rudement dans un sac de toile neuve, pour ôter toute l'écorce.

On tire cette huile doucement, peu-à-peu afin qu'elle soit plus claire, qu'elle ait plus de vertu, & qu'elle soit agréable à prendre par la bouche. Pour la tirer avec le feu ; on tient ces Amandes pilées environ cinq heures dans un lieu chaud, où selon MESUE, on les fait cuire pendant une heure au bain-marie, ou sur le sable, ou sur les cendres chaudes. Cette maniere n'est pas meilleure que la première, parce que l'huile de ces Amandes échauffées, qui doit être tempérée devient bientôt chaude & rancie : & au lieu d'adoucir, elle échauffe.

Huile d'Amandes Amères.

Pour les Amandes amères, on les prend séchées & bien mondées, pour en faire de l'huile. On les pile dans un mortier de marbre, avec

un pilon de bois , jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte ; on les met ensuite dans un sac de toile , ou d'étamine , pour en tirer l'huile chaudement à la presse. On chauffe les Amandes amères , pour qu'elles rendent davantage d'huile. Pour cet effet on les met dans un vase de verre , & ce vase dans un autre plein d'eau bouillante sur le feu , afin que l'huile ne soit pas gâtée par l'attouchement du feu , & la mixtion de l'eau.

L'huile d'amandes douces est propre pour adoucir l'apreté du gosier , du poumon , des reins , & des parties externes , &c. Celle d'Amandes amères est propre pour dissiper le timentement d'oreilles , pour ouvrir les obstructions du foie , & des autres viscères , & pour amollir toutes sortes de duretés.

On fait des *Amandes vertes* en confiture. Des *Amandes vertes* en compôte , des *Amandes* à la praline , des *Amandes glacées* , des *Amandes soufflées* , & de l'*Amandé* : voyons comment.

Amandes vertes en Confiture.

Il ne faut point de sel , comme aux abricots. On se sert de la lessive de cendre , ou de gravelée. lorsque les Amandes sont bien lavées & bien nettoyées , on les jette dans l'eau bouillante , comme on fait les Abricots , & on regarde avec une épingle pour qu'elles ne cuisent pas trop , parce qu'elles s'ouvreroient. On les jette ensuite dans l'eau fraîche : on les met égoutter après dans un sucre clarifié , qui soit léger ; lorsque le sucre bout on y jette les Amandes , afin qu'elles prennent leur verd. On les acheve promptement de peur qu'elles ne noircissent. Pour les garder on met livre pour livre , & on a attention que le syrop soit cuit à propos.

Amandes vertes en compôte.

On passe les Amandes à la lessive de cendre ou de gravelée, & on les gouverne comme les Abricots ; car cette compôte se fait de la même manière. Si on veut tirer des *Amandes* au sec, après qu'elles ont été au sucre, on met du sucre clarifié dans une poêle, on le fait cuire à la plume, aussitôt on y jette les *Amandes*, après les avoir fait égoutter sur un tamis. On les remet après sur le feu, on le remue bien, on les fait bouillir : on les retire de dessus le feu, on les laisse refroidir à moitié : on frote ensuite avec une cuiller, ou le dos de l'écumoire le sucre qui est tout autour de la poêle, jusqu'à ce qu'on l'ait troublé par-tout. Après quoi l'on tire les *Amandes* avec l'écumoire : on en fait égoutter le sucre sur un clayon de fil d'archal, ou sur une païe épluchée, qu'on range sur un plat. Ces *Amandes* se séchent dans un moment, & on en fait tant que l'on veut de sèches, ou de liquides. On tire de même les *Abricots verts*.

De tous les fruits, que l'on confit, on en peut faire des compôtes. Lorsque les fruits sont passés à l'eau, il ne faut que cinq à six onces de sucre, tout au plus, pour la livre de fruit, & faire cuire le syrop, comme si c'étoit des confitures, ou approchant, parce qu'elles s'éclaircissent assez en jettant leur humidité. Voilà comme on fait des compôtes de tous les fruits. S'il y a peu de sucre ils conservent leur goût naturel.

Pâte d'Amandes vertes.

Elle se fait de la même façon que la pâte d'*Abricots verts*. Voyez au mot d'*Abricot*, pâtes d'*Abricots verts*.

Amandes à la Praline.

Il faut pour deux livres d'*Amandes* bien triées, une livre ou cinq quarterons de sucre ;

on les fait cuire à la plume , & on y jette les *Amandes* qu'on remue avec la spatule , pour qu'elles ne s'attachent pas au fond de la poêle , qu'elles prennent sucre , & qu'elles soient bien prâlinées ; à la fin on les mene doucement sur un petit feu , pour faire fondre les égrenilles du sucre : on fait en sorte qu'il n'en reste point , & que tout s'attache autour des *Amandes*. Il ne faut pas qu'elles se mettent en huile. Elles peuvent lorsqu'elles sont prâlinées. Alors on les tire de dessus le feu , on les couvre avec quelque chose pour les faire ressuyer ; on les laisse ensuite refroidir : on les met dans des boîtes. On prâline de même des avelines , & les prâlines, qu'on fait de cette manière , sont grises.

Pour les faire rouges , dès qu'elles ont pris le sucre , on les retire de dessus le feu : on les crible , & le sucre qui tombe du crible se met dans le même poëlon. On y ajoute un quarteron de sucre , & un peu d'eau pour fondre le tout. On le fait cuire à cassé ; on y jette de l'eau , dans laquelle on fait bouillir de la cochenille avec de l'alun & de la crème de tartre. On met de cette eau , autant qu'il en est nécessaire pour donner au sucre une belle couleur : on le fait encore cuire sur le feu , pour le faire venir à cassé. Quand il est cuit , on y jette les *Amandes* & on ôte le poëlon de dessus le feu. On les remue bien , jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Pour faire les Prâlines blanches , on échaude d'abord & on pèle les *Amandes* , on les jette dans du sucre cuit à cassé : on leur fait prendre ensemble un ou deux bouillons : & on fait le reste , comme ci-dessus les prâlines conviennent à tout le monde , & ne peuvent produire aucun mauvais effet.

Amandes Glacées.

On jette les *Amandes* pelées dans de la glace, composée de sucre en poudre, blanc d'œuf, fleur d'orange, ou de citron, & orange de Portugal si on en a; on leur fait prendre la glace en les y roulant bien. Ensuite, on les dresse sur une feuille de papier, & on les fait sécher au four à petit feu.

Amandes soufflées.

On échaude, & on pele les *Amandes*: on les jette dans du blanc d'œuf, ensuite dans du sucre en poudre, où on les roule bien, si elles ne sont pas assez glacées la première fois, on recommence, puis on les dresse, on les fait sécher, comme il est dit ci-dessus.

Tourtes d'Amandes.

Prenez un quarteron d'*Amandes*, faites-leur faire un bouillon dans l'eau, pelez-les ensuite & les mettez dans l'eau froide; retirez-les, essuyez-les entre deux linges. Pilez les bien dans un mortier en les arrosant de tems-en-tems de lait, quand elles seront bien pilées, mettez-y de l'écorce de citron verd, quelques biscuits d'*Amandes* amères, de moëlle de bœuf, la quantité qu'il en faut; du sucre, trois ou quatre jaunes d'œufs; repilez bien le tout ensemble, faites une abaisse de pâte feuilletée, & enfoncez la tourtiere que vous voulez faire: Etendez votre pâte d'amandes dans la Tourtiere, faites-y quelques ornemens, & mettez cuire au four: quand elle sera cuite, rapez-y du sucre, glacez-la au four, ou bien avec la pele rouge, dressez la dans un plat, & servez.

Tourtes d'amandes, pour les jours maigres.

Les *Tourtes* d'amandes pour les jours maigres, se font de la même façon; il faut seulement mettre du beurre frais dans la pâte, au lieu de moëlle de bœuf.

Potage de lait d'amandes.

Prenez une livre ou deux d'amandes, selon la grandeur de votre plat, bien échaudées : pilez-les en les arrosant d'un peu d'eau. Ayez de l'eau sur le feu, qui soit tiède, avec un peu de sel. Quand vos amandes seront bien pillées, mettez cette eau dans votre mortier, passez le tout à l'étamine deux ou trois fois. Mettez ce lait dans une marmite bien nette, avec un bon morceau de sucre & de canelle en bâton, faites cuire le tout à petit feu.

Pour dresser votre potage, coupez de la mie de pain en tranches, rangez-les dans un plat, & quand elles seront séchées faites les sécher à l'air d'un petit feu, faites mitonner votre potage du même lait, & quand vous serez prêt à servir, arrosez-le autant qu'il est nécessaire.

Autre façon.

Quelques-uns font bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, y mettent la mie de deux petits pains qu'ils mettent ensuite dans le mortier avec les amandes, & les font ensuite mitonner dans la marmite pendant trois ou quatre heures avec sucre & canelle, après quoi ils le passent & dressent de même.

Garnissez avec du massépain, ou des amandes à la praline.

Amandes de Languedoc frites.

Pelez vos Amandes, mettez-les dans l'eau, égouttez-les, mettez-les dans un bassin avec beaucoup de sucre en poudre; faites chauffer de l'huile dans un poëlon, faites-y cuire vos Amandes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, tirez-les avec l'écumoire. On les nomme aussi pralines dorées.

Pâte d'amandes, pour l'Orgeat.

Mettez une livre d'amandes douces trempées

dans l'eau chaude, pelez-les, pilez-les bien, mettez de tems en tems un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent pas en huile. Quand elles seront bien pillées, mettez-y une demi-livre de sucre aussi pilé, faites du tout une pâte, pour vous en servir dans le besoin. Quand vous voudrez vous en servir, prenez de cette pâte, grös comme une œuf que vous delayerez dans environ une pinte d'eau, que vous passerez dans une serviette.

Toutes ces sortes de préparations des amandes sont fort salutaires, & conviennent à tout le monde, eu égard à la nature de l'amande & des différens ingrediens qui ne peuvent produire que de bons effets.

Autre Pâte d'Amandes.

Echaudez vos Amandes, lavez-les dans l'eau fraîche, pilez-les ensuite, arrosez-les d'un peu de blanc d'œufs fouetté avec un peu d'eau de fleur d'orange; à mesure que vous les pilez, continuez de les arroser, afin qu'elles ne viennent point en huile. Quand elles sont pilées comme il faut, tirez la pâte du mortier, mettez-la dans une poêle sur le feu pour la dessécher avec du sucre en poudre. Pour une livre de Pâte, il faut demi-livre ou trois quarterons de sucre; mêlez bien le tout ensemble avec une gâche, & remuez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne tiennë plus à la poêle, ou qu'elle ne s'attache plus au dos de la main quand vous la posez dessus; ôtez-la alors de la poêle, maniez-la sur une table bien nette avec un peu de sucre en poudre.

On peut aussi la dessécher si l'on veut avec du sucre cuit à la plume; pour livre de pâte demi-livre de sucre, en observant tout ce que nous avons dit ci-dessus.

Usage de la Pâte d'Amande.

La Pâte d'Amande sert à plusieurs usages, &

se travaille de plusieurs manieres ; elle sert à faire des abaisses pour des tourtes ; on la glace , on la passe à la seringue , & des rognures qui restent on fait des petits choux , ou autres garnitures de plats , après les avoir pilées avec un blanc d'œuf pour les ramollir.

Pâte d'Amande seringuée.

Prenez de la Pâte d'Amandes , pilez-la dans un mortier avec un peu de crème naturelle & cuite , & après l'avoir passée à la seringue , faites-la frire en grande friture , rapez-y du sucre par dessus , & servez pour entremets.

Pâte d'Amandes pour faire des Tourtes ou Tartelettes.

Prenez de la Pâte d'Amande desséchée , de bon beurre frais , de l'écorce de citron verd hachée , quelques autres confitures , un peu de sucre , quatre ou cinq jaunes d'œufs , pilez bien le tout ensemble ; les jours gras vous y mettez de la moëlle de bœuf , servez-vous-en pour Tourtes & Tartelettes , faisant les abaisses de Pâte feuilletée.

Lait d'Amandes pour collation.

Prenez une livre & demie d'Amandes douces , & une douzaine d'Amandes amères ; quand elles seront pelées , pilez-les dans un mortier , arrosez d'un peu de lait ; quand elles seront bien pilées , faites tiédir trois chopines de lait , délayez vos amandes dedans , passez-les dans une étamine , mettez ce lait d'amandes dans une casserole , avec un morceau de canelle en bâton , mettez la casserole sur le feu , faites cuire votre lait comme une crème , remuez-le toujours avec une cuillier ; quand il commence à se lier , mettez du sucre , ce qu'il faut , & un peu de sel , arrangez des petits croutons de pain bien sec dans un plat , versez votre lait d'amandes dedans , & servez chaudement pour collation.

Lait d'Amandes en gras , ou pour entremets.

Pilez vos amandes, prenez chopine de crème, que vous faites bouillir avec un bâton de canelle, un zeste de citron verd , un peu de sel & de sucre ; délayez vos amandes, passez-les dans une étamine avec six jaunes d'œufs frais ; mettez de l'eau dans une casserole sur le fourneau, quand elle est prête à bouillir, mettez dessus le plat que vous voulez servir ; qu'il soit plus large que la casserole , pour que l'eau en bouillant n'entre pas dedans ; versez votre lait d'amandes dans ce plat, couvrez-le d'un couvercle de tourtière, mettez sur ce couvercle de la braise vive ; levez le couvercle de tems en tems pour voir si votre lait ne cuit pas trop ; lorsqu'il est pris , retirez-le de dessus la casserole , laissez-le refroidir , & servez pour entremets.

Crème d'Amandes pour entre-mets.

Pilez vos Amandes bien échaudées, avec de l'écorce de citron confis , & un peu d'écorce de citron verd , prenez deux ou trois pincées de farine , & trois ou quatre jaunes d'œufs , délayez-les dans une casserole avec une quantité convenable de sucre , versez du lait petit-à-petit , un peu plus que chopine ; délayez-y ensuite vos amandes pilées , & passez le tout à l'étamine deux ou trois fois , après cela faites cuire de la même manière que les autres crèmes.

Quand elle sera cuite , versez dans un plat, & la servez froide pour entremets.

Si vous voulez la servir chaude après qu'elle sera froide , faites une glace blanche dessus , & mettez-la dans le four pour sécher la glace.

Crème d'Amandes pour les jours de jeûne à collation.

Passez vos amandes pilées avec de l'eau par l'étamine pour faire le lait d'amandes ; votre lait fait ; formez votre Crème avec un peu de

farine , du sucre & de l'eau de fleurs d'orange ; sans œufs & sans lait , mais seulement un peu de sel & beaucoup de sucre ; quand votre crème sera cuite , servez pour collation.

Si vous voulez en faire des tourtes , garnissez de biscuits de Savoie , de meringues , ou choses semblables , & faites l'abaisse de pâte croquante ou de feuilletage.

Beurre d'Amandes.

Pilez environ quarante Amandes douces bien pelées , mettez-y environ demi-livre de bon beurre frais , beaucoup de sucre en poudre , & un peu d'eau de fleur d'orange ; pilez le tout ensemble , passez-le à la seringue avec le fer rond à petits trous , & le dressez sur une assiette.

Amandé.

AMANDE' , l'Amandé est une boisson nourrissante & rafraîchissante , propre à adoucir les acetés du sang , & à provoquer le sommeil.

Pour faire de l'Amandé , on pèle deux onces d'amandes douces des plus nouvelles. On fait bouillir légèrement dans de l'eau une demi-poignée d'orge mondé ; on jette cette première eau , on lave l'orge dans une autre eau chaude , jusqu'à ce qu'il soit bien net ; on le fait bouillir ensuite dans une quantité d'eau suffisante , jusqu'à ce qu'il commence à crever. Alors on retire la décoction de dessus le feu , & on la laisse refroidir ; on pile ensuite les *Amandes* dans un mortier de marbre , avec un pilon de bois ; quand elles commencent à se mettre en pâte , on y verse peu-à-peu une livre de la décoction d'orge pour faire un lait , qu'on coule avec expression , & dans lequel on dissout une once & demie de bon sucre. Si l'on veut rendre ce lait plus délicieux , on y peut mêler une once d'eau de fleur d'orange , ou quelque autre aromate.

AMBIGU. On appelle ainsi un service composé de pièces d'Entrées , de Rôt , d'Entremêt , & de Desert.

AMOURETTES, Moëlle qui se trouve dans les reins du veau ou du mouton quand on le fend ; prenez-en la quantité, dont vous avez besoin , coupez-la en morceaux de cinq ou six pouces de long , mettez-les dans une casserole avec oignons coupés en tranches , persil en branches , & un peu de basilic , assaisonnez de sel & poivre , du jus de deux citrons , ou bien du vinaigre , & d'un verre d'eau ; laissez-les mariner pendant deux heures , égouttez-les ensuite , poudrez-les de farine , faites-les frire qu'elles soient croquantes & moëlleuse ; servez-les chaudement pour entremets.

On peut aussi faire une pâte , en mettant dans une casserole une poignée de farine & une couple d'œufs , & la détremper avec de la bière ou du vin blanc , en y ajoutant un demi verre d'huile & un peu de sel.

Voyez à l'article *Moëlle* , à quelles personnes conviennent principalement les Amourettes.

ANCHOIS, *Apua* , petit poisson de mer , de la grosseur & de la longueur du doigt tout au plus , ayant la tête grosse , les yeux larges & noirs , le corps argentin , & le dos rond.

On sale ce poisson pour le conserver ; mais auparavant on en ôte la tête & les entrailles , après quoi on le met confire au sel dans de petits barils

L'Anchois est fort estimé pour son bon goût ; il entre dans les sausses & dans les salades , il est fort apéritif , il aide à la digestion & fortifie l'estomac par ses principes volatils & salins qui y excitent une chaleur douce & modérée , & qui atténuent les alimens cuits qui y sont contenus , mais il faut en user sobrement ; pris avec excès & souvent , il rarifie trop fortement les humeurs , il les rend acrés & picotantes.

On doit choisir l'Anchois tendre , nouveau ,

blanc en dehors , rouge en dedans , petit , bien nourri , d'une chair ferme , & d'un bon goût.

Comme cet aliment est fort desséchant , il ne convient qu'aux personnes replettes , aux phlegmatiques , aux mélancoliques , aux vieillards , & à ceux qui digèrent avec peine ; les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abstenir.

Anchois en salade.

On fait ordinairement des salades avec les Anchois , c'est la façon la plus commune de s'en servir ; on les lave pour cela dans du vin , puis on les leve par filets , & on les mêle avec du jeune cerfeuil , & de petites laitues.

Coulis d'Anchois.

On fait aussi un coulis d'Anchois qui entre dans plusieurs ragouts tant gras que maigres , étant fort propre à exciter l'appétit. Voyez Coulis.

Roties d'Anchois.

Prenez des tranches de pain de la longueur & de la largeur du doigt , faites-les frire dans l'huile , arrangez-les dans un plat d'entremets , mettez par dessus une sausse faite avec de l'huile fine , vinaigre , gros poivre , persil , ciboule , échalottes , le tout haché , & couvrez à moitié vos roties avec des filets d'Anchois.

On frit encore si l'on veut , les arêtes des Anchois qui ont servi ; on les passe dans une pâte faite avec de l'eau , ou du vin blanc , de la farine , un peu de poivre & de sel , un œuf & un petit morceau de beurre , le tout mêlé ensemble ; on les frit ensuite , & on s'en sert pour garnir autre chose , ou bien on les sert pour hors-d'œuvres , avec orange & persil frit.

Anchois farcis frits.

Prenez des Anchois entiers , nettoyez-les bien , fendez-les en deux , ôtez-en l'arête , mettez à la place une petite farce bien liée avec des œufs ;

Faites-les frire en les trempant dans une pâte à beignets au vin de champagne , & quand ils sont frits de belle couleur , servez à sec.

Allumelle d'Anchoir.

Faites une pâte à frire avec de la farine & de l'huilé , point de sel à cause des Anchois ; délayez cette farine avec du vin blanc ; fendez vos Anchois en deux , lavez-les bien , faites-les désaler dans du lait , trempez-les dans la pâte , faites-les frire de belle couleur & servez.

ANDOUILLE , *Hilla*. Les Andouilles servent pour entrées : voici la façon de les faire.

Andouilles de Cochon.

Prenez de gros boyaux de cochon , dont vous couperez le gros bout , faites-les tremper un jour ou deux ; faites-les ensuite blanchir dans de l'eau avec un peu de sel , quelques tranches d'oignon & de citron , & un peu de vin blanc ; retirez ensuite ces boyaux , jetez-les dans une autre eau fraîche , coupez-les après cela en lanieres , de la longueur que vous voulez qu'ayent vos Andouilles ; prenez ensuite du ventre de cochon , dont vous ôterez le gras , coupez-le par tranches de la longueur de vos Andouilles , & formez-en vos Andouilles , moitié d'un & d'autre ; & ayez soin de les assaisonner comme il faut ; ensuite vous le passerez proprement dans les chemises ou robes que vous aurez fait tremper quelque tems dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût. Ayez soin aussi de ficeler le bout de chaque Andouille ; vos Andouilles faites , mettez-les dans un pot bien bouché sur un feu médiocre , avec de l'eau , un oignon piqué de clous de girofle , deux feuilles de laurier , deux verres de vin blanc , du sel & du poivre ; laissez-les cuire doucement , ayez soin de les écumer ; & mettez-y après une pinte de lait , laissez-les refroidir dans le même bouillon ; tirez-les enfin ,

& quand vous voudrez vous en servir , faites-les griller sur une feuille de papier , & servez-les toutes chaudes. Les Andouilles du Ponteau-de-mer sont très-estimées.

Andouilles de veau.

Prenez des boyaux de veau qui soient un peu gros , bien lavés & bien propres , coupez-les de la longueur que vous voulez donner à vos Andouilles , & ficelez un des bouts ; prenez du lard blanchi , de la tetine du veau blanchie , de la fraise de veau , le tout coupé par rouelles ou aiguillettes ; mettez-le tout dans une casserole , à la réserve des boyaux , assaisonnez-le avec épices fines battues , une feuille de laurier , du sel , du poivre , un peu d'échalottes bien menuës , & un demi-setier de bonne crème de lait , passez le tout sur le fourneau , retirez ensuite la casserole , jetez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs , un peu de mie de pain ; & le tout étant bien lié , prenez vos boyaux , formez-en chaudement vos Andouilles avec un entonnoir fait exprès , & les ficelez.

Après cela faites-les blanchir à l'eau , empochez-les de la même manière que les Andouilles de cochon , pour les faire cuire. On les laisse aussi refroidir dans leur bouillon.

Pour les servir , on les trempe dans un peu de graisse douce , on les pane , on les fait griller à petit feu , & on les sert chaudement.

Ces sortes d'Andouilles peuvent se faire en Été , quand la saison du cochon est passée.

Andouille de carême.

Prenez de la chair d'Anguille , de Tanche , de Carpe , de Morue fraîche , ou à son défaut , celle de Brochet ; hachez-les bien avec persil , ciboulettes , sel , poivre , clou , muscade , romcambole , basilic , graisse d'Anguille & beurre frais , ce qu'il en faut.

Pilez dans un mortier les ossemens de vos poissons , les arrosant avec une quantité convenable de bon vin vermeil , arrosez-en votre hachis , & de ce hachis , emplissez vos peaux d'Anguilles que vous couperez à la longueur que vous jugerez à propos , ficelez-les ensuite par les deux bouts.

Vos Andouilles ainsi faites , mettez-les mariner pendant vingt-quatre heures dans du sel & de la lie de bon vin ; quand vous les aurez retirées , vous les mettrez dans le même tems à la grosse fumée de votre cheminée : cette circonstance n'est pourtant pas bien nécessaire.

Lorsque vous en aurez besoin , vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes , ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie , aussi avec fines herbes : on les sert aussi pour entrées.

Andouilles aux choux.

Faites blanchir des choux de Milan ; mettez-les ensuite cuire à la braise avec une Andouille ordinaire , peu de sel , mais bien nourris , faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits égouttez le tout , dressez les choux dans un plat , l'Andouille dans les intervalles , une sauce claire dessus , & servez , les saucisses de même.

Andouille à la Crème.

Prenez une fraise de veau bien lavée , coupez-la par filets ; coupez de même en filets deux livres de poitrine de porc , & une oreille , une poularde cuite à la broche , & une livre de lard en petits lardons , une livre de panne de même ; fondez une livre de panne dans une casserole avec trois oignons en filets , passez le tout ensemble avec épices , sel , poivre , fenouil en poudre , une mie de pain à la crème , mettez-y huit jaunes d'œufs pour soutenir le tout , & mêlez avec vos filets ; prenez des boyaux de porc que vous coupez d'un pied de long , liez-

les par un bout , mettez dedans votre farce ; qu'ils ne soient pas trop pleins , liez l'autre bout & les faites cuire dans une sainte menehoud claire & de bon gout pendant quatre heures. Quand vos Andouilles sont cuites , servez-les pannées , grillées ou routes blanches.

ANDOUILLETES , *Farcimen* , chair de veau hachée & roulée en ovale. Prenez de la roüelle de veau , hachez-la avec du lard , fines herbes , jaunes d'œufs crus , sel , poivre , muscade ; formez vos Andouillettes de ce hachis , passez-les à la casserole , jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur , & en les servant pour entrées délayez-y des jaunes d'œufs avec du verjus & un jus de citron.

On met aussi ces Andouillettes à la broche entre des bardes ou platines de lard ; on les arrose de ce qui en tombe , avec des jaunes d'œufs & de la mie de pain , tantôt l'un , tantôt l'autre ; pour leur faire prendre une belle croute ; mettez-y pour sausse un jus de mouton ou autre , ou bien un ragoût de champignon & persil frit pour garniture.

Ces mêmes Andouillettes servent aussi de garniture pour un potage.

Andouillettes de Poisson.

On fait encore des Andouillettes de poisson avec de la chair d'Anguille & de Carpe hachée bien menuë ou pilée dans le mortier , & bien assaisonnée. D'une partie de cette chair , on forme un cervelas dans un linge , on le fait cuire dans du vin blanc , beurre & bouquet de fines herbes ; du reste on forme des Andouillettes que l'on fait cuire avec du beurre & un bouquet de fines herbes dans un bouillon de poisson.

Pour le ragoût que l'on jette dessus , passez des champignons , quelques truffes que vous mouillez d'un peu de bouillon de poisson , prenez
laitanc

faitance de carpes que vous aurez fait blanchir , mettez-les avec vos champignons & vos truffes ; faites un bouillon ; joignez-y culs d'artichaux , pointes d'asperges , queue d'écrevisses , liez votre ragoût d'un bon coulis d'écrevisses ou de quelqu'autre poisson. Jetez le ragoût sur vos Andouillettes , & servez pour entrée , ou bien servez-les en potage sur des croutes bouillies.

L'on peut dire en général que les Andouilles , surtout celles qui sont fumées , sont plus nuisibles qu'elles ne sont salutaires. Les personnes fortes & vigoureuses peuvent en manger de tems en tems , mais bien sobrement ; elles se digèrent difficilement ; ainsi ceux qui sont d'un tempérament foible & délicat , qui digèrent mal , ou qui sont peu d'exercice , doivent s'en interdire l'usage même modéré.

Les Andouillettes ne sont pas tout-à-fait si nuisibles à la santé , mais il est bon d'en user sobrement & rarement.

ANGUILLE , *Anguilla* , poisson d'eau douce , long & menu , de la figure d'un serpent , & dont la peau est entierement unie & glissante. On trouve quelquefois des Anguilles dans la mer , mais elles viennent des rivières où elles prennent naissance.

L'Anguille contient beaucoup d'huile , de sel volatil , & de phlegme visqueux & grossier ; il est aisé de voir de-là les effets qu'elle peut produire.

Sa chair est tendre , molle & nourrissante , parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques ; mais comme elle contient aussi beaucoup de parties lentes , grossières & visqueuses , elle est difficile à digérer , elle produit des suc épais , & excite des vents.

Elle convient aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux , qui abondent en hu-

meurs âcres & tennës , encore faut-il qu'ils aient un bon estomac , & qu'ils en usent modérément. On doit boire de bon vin par dessus , pour aider à la coction de son phlegme visqueux dans l'estomac.

Les phlegmatiques , ceux qui sont maigres & atténués , ceux qui ont un mauvais estomac , ceux qui sont attaqués de la goutte ou de la pierre , doivent s'en interdire l'usage.

On apprête l'Anguille de plusieurs manières ; on la mange rôtie ou boullie. On doit remarquer que plus la préparation la dépouille de sa viscosité , moins elle est malfaisante. Rôtie elle paroît préférable , parce que par cette préparation , elle perd plus de son phlegme. Au blanc , elle est encore salutaire ; on la coupe par morceaux , on la fait blanchir dans l'eau bouillante , on la laisse rendre son eau sur une serviette , on la passe au beurre blanc , & on la fait cuire dans du vin avec du sel , du poivre , de la muscade , des feuilles de laurier. Cette préparation & ces assaisonnemens doivent nécessairement corriger , du moins en partie , les suc visqueux de ce poisson.

On sale aussi l'Anguille pour la conserver , elle n'en est que plus salutaire.

On doit choisir l'Anguille tendre , bien nourrie , & qui ait été prise dans des rivières claires & nettes.

Anguille farcie.

Prenez la chair de vos Anguilles , hachez-la bien menuë , ou plutôt pilez-la bien dans un mortier ; joignez-y crème douce , mie de pain , deux ou trois rocamboles , persil , ciboules , champignons & truffes. Votre Godiveau bien assaisonné , farcissez-en les arêtes de vos Anguilles proprement , panez-les de mie de pain ,

& faites-les cuire au four dans une tourtière, afin qu'elles prennent une belle couleur.

Anguille au Blanc.

Faites blanchir à l'eau bouillante votre Anguille coupée par morceaux, passez-les au beurre blanc, faites-les cuire avec sel, poivre, bouquet de fines herbes, clous & un morceau de citron; quelques-uns ajoutent un verre de vin blanc, joignez-y culs d'artichaux, champignons & pointes d'asperges, passez avec bon beurre & fines herbes, faites une sausse blanche avec jaunes d'œufs & verjus, & servez votre Anguille pour Entrée, garnie de persil frit, ou de pain frit.

Anguille à la sausse Rouss.

Coupez vos Anguilles par morceaux, passez-les à la casserole, au beurre roux, avec farine faite, un peu de bouillon de poisson ou purée claire, champignons, ciboules, persil haché, bouquet de fines herbes, poivre, clous, & capres, faites bouillir le tout ensemble; quand votre ragoût sera presque cuit, jetez-y un peu de verjus & de vin blanc, faites encore bouillir un peu, & faites-y une petite liaison avec un œuf pour le dégraisser.

Anguille Marinée ou frite.

Coupez votre Anguille par tronçons, faites-les mariner dans du verjus ou dans du vinaigre, sel poivre, laurier, ciboules, jus de citron. Deux heures suffisent pour leur faire prendre le goût de marinade; farinez-les ou trempez-les dans une pâte claire délayée avec des œufs, puis faites les frire à la poêle dans du beurre affiné, & servez avec persil frit pour garniture. Cette marinade sert de plat d'Entremets, ou de Garnitures d'Entrée.

Anguille sur le gril.

Coupez votre Anguille par tronçons; incisez-les, & faites-les mariner un peu dans du beurre

fondue , avec fines herbes , persil , ciboules , poivre & sel ; faites-les chauffer un peu ; panez-les avec de la mie de pain , & faites les griller à petit feu , afin qu'ils soient de belle couleur.

Votre Anguille ainsi cuite , vous pouvez la mettre à plusieurs sausses.

A la sausse Rouffe , avec ciboules , persil & capres , mettant votre sausse dans le plat & l'Anguille autour.

A la sausse Verte que vous ferez ainsi. Prenez de l'oseille , pilez-la , exprimez-en le jus , coupez un oignon fort menu , passez-le au beurre dans la casserole avec capres hachées , mêlez-y votre jus d'oseille & celui d'une orange , avec sel & poivre , mettez-y votre Anguille & servez pour entrée.

A la sausse Robert. Voyez sausse Robert.

A la sausse au Beurre blanc. Sel , poivre , & une pinte de rocambole.

A la sausse Rouffe. Farine pour servir de liaison , vinaigre , sel , poivre , & un peu de bouillon.

On sert encore l'Anguille grillée avec quelque petit ragoût de champignons , ou ragoût de morzans de laitue.

Anguille à la Broche.

Quand l'Anguille est grosse , vous pouvez la faire cuire à la broche , enveloppée de papier bien beurré , & la servir de la même manière que quand elle est cuite sur le gril.

Anguille à la Matelotte.

Coupez votre Anguille par morceaux , passez-les au roux avec un peu de farine , un peu de bouillon de poisson ou purée claire , champignon , bouquet de fines herbes , ciboules , & persil haché , sel , poivre , & laissez bouillir le tout.

Votre ragoût à moitié fait , mettez-y environ

un verre de vin-, & après quelques bouillons, retirez-le, & servez pour entrée.

Anguille en fricassée de Poulets.

Ecorchez, vuidez, épluchez, lavez & coupez par morceaux vos Anguilles, mettez les tronçons dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, des champignons; passez-les sur le feu, mettez-y après une pincée de farine, & mouillez de bouillon & vin blanc. Quand elles seront cuites, faites une liaison de jaunes d'œufs & de crème, & servez pour entrée.

Anguille aux montans de Laituë Romaine.

Coupez-la par tronçons, & faites-la cuire comme si vous vouliez la mettre en fricassée de poulets. Quand elle est presque cuite, prenez des montans de laitue romaine bien épluchés, & cuits dans une eau blanche avec un peu de sel & de beurre, mettez-les égouter, & leur faites prendre du goût avec l'Anguille; mettez-y ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème; & s'il n'y a point de vin dans votre fricassée d'Anguille, mettez dans la liaison un filet de verjus, & servez pour Entrée.

Anguille à l'Angloise.

Coupez votre Anguille bien émondée en trois ou quatre tronçons, selon la longueur. Mettez-la dans un plat, versez dessus de bon vin blanc, & retirez-la au bout de quelque tems. Faites-lui des incisions de distance en distance, sur le dos & aux côtés. Préparez ensuite une farce de cette façon, prenez mie de pain blanc bien ésoiffée, fines herbes de toutes façons, persil, ciboules, le tout bien haché, poivre, clous, muscade & sel; ajoutez-y quelques jaunes d'œufs, Anchois pilés, bon beurre frais, mêlez le tout ensemble. emplissez de cette farce les incisions que vous avez faites à l'Anguille, remettez-la proprement

dans la peau, liez-la par les deux bouts, piquez-la avec une fourchette en plusieurs endroits ; puis faites-la rôtir sur le gril ou à la broche. Quand elle est cuite, ôtez la peau ; servez votre Anguille à sec avec un jus de citron, ou faites-y une sauce blanche avec bon beurre, vinaigre, sel, poivre, anchois & capres.

Anguille à la Daube.

Hachez de la chair d'Anguille & de Tanches ; assaisonnée de sel, poivre clous, muscade. Prenez d'autre chair d'Anguille, dont vous mettez un lit sur les peaux, & ensuite un lit de chair hachée, en continuant ainsi comme un pain long. Enveloppez-les dedans un linge, faites-les cuire moitié eau, moitié vin vermeil, avec clous, laurier & poivre. Etant refroidi dans son bouillon, servez par tranches pour entremets ou pour entrée.

On peut encore se servir des *Anguilles en Pâté*, en Tourte & en Potage, voici comment.

Pâté d'Anguille.

Dépouillez vos *Anguilles*, coupez-les par tronçons. D'un morceau faites-en un godiveau, avec des champignons, ciboule, persil, beurre frais, assaisonné de sel, de poivre, de fines herbes & de fines épices. Dressez le pâté fait de pâte fine d'une médiocre hauteur, garnissez-en le fond du godiveau, & y arrangez les tronçons d'Anguilles, assaisonnés de sel, de poivre, de fines herbes & de fines épices. Il y faut mettre un bouquet, le couvrir de beurre, & ensuite d'une abaisse dorée d'un jaune d'œuf, & l'on met le Pâté au four. Pendant que le Pâté cuit, faites un ragoût de champignons, de truffes & de laitance. Il faut qu'il soit un peu ample de coulis, & qu'il ne soit pas trop lié. Quand le Pâté est cuit, découvrez-le, & le dégraissez, voyez s'il est de bon goût, jetez ensuite le

agoût dedans , & le servez chaudement pour entrée.

Tourte d'Anguille.

Dépoüillez vos Anguilles , ôtez-en les têtes , hachez-en la chair avec de fines herbes, ciboules, sel, poivre, champignons & du beurre frais. Faites une pâte fine , formez la Tourte que vous voulez faire cuire ; quand elle est à demi cuite , versez-y un verre de vin blanc , & avant que de la servir , mettez trois jaunes d'œufs crus , & du jus de citron.

Autre façon: Tourte d'Anguille par Rouillet.

Echorcez l'Anguille , coupez-la par rouelles, après en avoir ôté l'arête. Empatez-la d'une pâte fine , & l'assaisonnez de sel, poivre , champignons, coupez-en des morilles ou mousserons, si vous en avez , & autres assaisonnemens : formez votre Tourte & la couvrez ; quand elle est cuite , servez-la à la sauce blanche.

Anguille en Tourte d'une autre manière.

On prend une Anguille , on la dépouille , on la vuide , on la cisele , on la coupe par petits tronçons. On prend un morceau de chair d'Anguille , qu'on met sur une table avec quelques champignons ; un peu de persil & de ciboules hachées , & du beurre de la grosseur de l'Anguille. On hache le tout ensemble , on le pile dans un mortier , on le met ensuite sur une assiette , on fait une abaisse d'une pâte fine & brisée , on met le godiveau au fond de la tourtière , qui doit être assaisonné de sel , de poivre , de fines épices , & de tant soit peu de fines herbes. On arrange après l'Anguille dans la tourtière , on met un bouquet au fond , on garnit cette Tourte de champignons , de truffes & de mousserons , & le dessus comme le dessous doit être assaisonné. On étend autant qu'il en faut de beurre frais par dessus , & l'on couvre la Tourte d'une abaisse de

la même pâte ; on y fait une bordure autour, on la frote d'un jaune d'œuf battu, & on la met cuire au four ou sous un couvercle. Quand'elle est cuite, on la tire, on la dresse dans un plat, & on la découvre pour en ôter le bouquet ; la dégraisser, & y jeter dessus un ragoût de queue d'Écrevisses, ou bien un coulis au roux ; si la Tourte est de bon goût, on la couvre, & on la sert chaudement.

Potage d'Anguilles.

Il faut avoir une belle Anguille, on la coupe par tronçons après l'avoir écorchée, on la passe au roux dans la casserole avec de fines herbes, & de bons assaisonnemens ; ensuite on la met dans un pot avec du bouillon fait avec du poisson, du beurre, du sel, du poivre, un bouquet de fines herbes & des oignons piqués on laisse bouillir le tout ensemble ; après cela on fait mitonner des croutes, on met l'Anguille dessus, & on sert le Potage avec un coulis de champignons, ou simplement un jus de citron. Au lieu de bouillon de poisson, on peut se servir, si l'on veut, de purée claire.

Autre Potage d'Anguilles.

Prenez une Anguille, dépouillez-la & la videz. Quand elle est coupée par petits tronçons, il faut la passer dans une casserole avec du beurre, un bouquet de fines herbes, un assaisonnement de sel, de poivre, quelques petits champignons & des mousserons ; le tout étant bien passé, mêlez-y une petite pincée de farine, & mouillée du bouillon de poisson ; laissez-la mitonner à petit feu. Servez-vous du bouillon de poisson pour faire mitonner des croutes dans le plat destiné à servir le potage ; mettez au milieu un petit pain farci de hachis de carpe, voyez si le ragoût d'Anguille est d'un bon goût, & en garnissez le
bord

Sord du Potage ; jettez par dessus un coulis d'Anguille fait de la maniere suivante.

Coulis d'Anguille.

On prend deux ou trois tronçons d'Anguille ; qu'on passe dans une casserole avec un peu de beurre. On pele une douzaine d'amandes douces, on les pile dans un mortier , on y met l'Anguille rôtie avec les coquilles d'une douzaine d'Ecrevisses , & trois à quatre jaunes d'œufs ; on pile le tout ensemble ; on prend ensuite un oignon coupé par tranches , quelques morceaux de carottes & panais , on les passe dans une casserole avec un peu de beurre ; quand il est roux & d'une belle couleur , on les mouille d'un bouillon de Poisson , on y met des petites croutes de pain avec des champignons coupés par tranches , un peu de persil & une ciboule entiere ; quelques clous , & tant soit peu de basilic. On fait mitonner le tout ensemble ; quand il est cuit, on tire le coulis qui a été pilé dans le mortier ; & après l'avoir délayé dans la casserole , on le passe dans une étamine. Quand il est passé , on le vuide dans une terrine ou marmite , & on s'en sert comme il est dit ci-dessus.

On met encore l'Anguille en terrine avec le Brochet.

Terrine d'Anguille & de Brochet en maigre.

Coupez votre Anguille & votre Brochet en tronçons , frotez la terrine de beurre frais , assaisonnez de sel , de poivre , fines épices ; arrangez les morceaux de Brochet & d'Anguille mêlés dans la terrine ; mettez un bouquet dans le milieu , assaisonnez comme dessous , mettez-y un demi verre de vin de Champagne & du beurre frais ; couvrez la terrine de son couvercle , empâtez-la autour , & mettez cuire à petit feu. Quand elle sera cuite , découvrez-la , ôtez le bouquet , dégraissez , jettez dedans un ragoût

de laitance , & servez chaudement. Voyez l'article Laitance la maniere de faire ce ragoût.

Anguille Frûe.

Coupez-la par tranchés , ôtez l'arête , ciselez-la , mettez-la mariner dans du vinaigre , sel , poivre , laurier , ciboules & jus de citron pendant deux heures ; farinez les tronçons , faites-les frire avec beurre affiné , & servez sèchement avec persil frit.

Anguille en Caisse.

Foncez une caisse d'argent d'une farce maigre ou grasse , coupez votre Anguille par filets que vous rangerez sur la farce , recouvrez ensuite de la même farce , unissez avec un couteau trempé dans un œuf battu , poudrez de mie de pain , & faites cuire votre caisse au four ou sous une tourtière. Quand elle est cuite , égouttez bien la graisse , & servez dessus une bonne essence de jambon. Si c'est en maigre , mettez-y un coulis maigre , un peu piquant.

Anguille aux Cornichons.

Coupez une grosse Anguille par tronçons , & la faites mariner avec sel , poivre & huile ; embrochez-la dans une hachelette , enveloppez-la de papier , faites-la cuire à la broche & l'arrosez en cuisant avec sa marinade. Quand elle est cuite & dégraissée , servez-la avec un ragoût de Cornichons que vous ferez ainsi. Faites suer de la carpe jusqu'à ce qu'elle soit attachée , retirez-la alors de la casserole , mettez-y un morceau de beurre & un peu de farine que vous ferez roussir. Mouillez de bouillon maigre , & faites bouillir une heure à petit feu ; mettez-y un bouquet , quelques champignons entiers , & passez la sauce au tamis , mettez dedans quelques cornichons blanchis & servez le ragoût avec l'Anguille.

Anguilles en Fricandeaux.

Coupez vos Anguilles par tronçons pour en ôter l'arête , piquez-les de petit lard , mettez-les cuire avec du bouillon , une tranche de jambon & un bouquet. Finissez comme les fricandeaux ordinaires. (Voyez au mot Fricandeau)

Anguilles en Galantines aux pointes d'Asperges.

Coupez par tronçons une grosse Anguille ; ouvrez chaque tronçon par le milieu , ôtez-en l'arête , étendez le plus que vous pourrez les tronçons , mettez dessus une farce faite avec blanc de poularde , graille de bœuf, lard blanchi , persil , ciboules , jaunes d'œufs pour liaison & bon assaisonnement ; sur la farce un filet de jambon , un filet de truffe , un filet de jaunes d'œufs durs ; recouvrez légèrement de farce ; roulez ensuite votre Anguille , unissez le dessus avec un couteau trempé dans un œuf battu ; poudrez de mie de pain ; fickelez chaque morceau , & faites cuire dans une braïse bien nourrie , & du vin blanc.

Prenez des pointes d'asperges , faites-les blanchir , mettez-les ensuite dans une bonne essence. Quand l'Anguille est cuite , dégraissez-la bien , & servez chaudement avec votre ragoût de pointes d'Asperges.

Anguille Roulée.

Après l'avoir dépouillée & vidée , coupez-lui la tête , ouvrez-la tout le long du ventre , pour en ôter l'arête. Coupez-la ensuite par le milieu dans toute sa longueur , & la mettez dans une casserole avec sel , poivre , muscade , persil , ciboules , une échalotte & un peu d'ail , le tout bien haché. Remuez-la bien dans cet assaisonnement , faites-en deux rouleaux que vous liez séparément avec du fil ; faites-les cuire ensuite dans un bon assaisonnement. Quand ils sont cuits , ôtez le fil , dressez-les dans un plat , &

servez avec un petit ragoût ou une sausse hachée. Vous pouvez aussi quand l'Anguille est cuite la tremper dans du beurre fondu, la panner d'une mie de pain bien fine, la faire griller & la servir avec une remolade.

Anguille au Lard.

Coupez par tronçons une grosse Anguille; faites-la cuire avec des tranches de bœuf & de veau, un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet de fines herbes. Coupez du petit lard en dés, faites-le frire dans du sain doux; mettez-le ensuite dans une bonne essence. Quand l'Anguille est cuite, mettez-la dans ce ragoût, un jus de citron par dessus, & servez chaudement.

Anguilles à la Poulette.

Coupez-les par tronçons, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, & des champignons coupés en dés; mouillez d'une chopine de vin blanc & de bouillon. Quand elles sont cuites, liez la sausse avec quatre jaunes d'œufs & de la crème, un jus de citron, & servez.

Anguille à la Sainte Menchoud.

Coupez la par tronçons, faites une sainte Menchoud avec du beurre manié, du lait, sel, poivre, laurier, persil, ciboules entières; faites-la lier sur le feu, & mettez cuire l'Anguille dedans. Quand elle est cuite, & froide trempez-la dans la Sainte Menchoud, pannez-la, trempez-la ensuite dans un œuf battu, pannez-la une seconde fois, faites-la griller, & servez avec une remolade dans une saucière.)

Anguille Fumée.

Choisissez une belle Anguille, dépouillez-la & la videz; roulez-la ensuite dans de fines épices, sel & fines herbes; remettez-la dans sa peau, liez-la bien, mettez-la à la fumée sans la faire cuire pendant un mois plus ou moins,

Quand elle est bien fumée , servez-la comme de la Mortadelle. Il faut y mettre un peu d'ail ; on peut la faire cuire si l'on veut dans un petit assaisonnement , quand on veut la manger.

Anguille à la Sultane.

Dépoüillez votre Anguille , ouvrez-la du côté du ventre , sans la séparer , pour en ôter l'arête , coupez-la par tronçons égaux ; coupez en dés un ris de veau blanchi , des champignons & des truffes , passez-les sur le feu avec un morceau de beurre , une tranche de jambon & un bouquet ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de réduction , autant de coulis ; assaisonnez de sel & gros poivre. Quand le ragout est cuit , la sauce liée , mettez-y des cornichons blanchis coupés en dés ; prenez un morceau de crépine , mettez dessus un morceau d'Anguille assaisonné de sel & de poivre , ensuite du ragout froid sur l'Anguille ; enveloppez-le de l'Anguille & de la crépine , faites-en autant aux autres morceaux. Foncez une tourtière de bardes de lard avec tranches de citron & oignons , mettez dessus les morceaux d'Anguille , arrosez-les de beurre , & pannez de mie de pain ; faites cuire feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits de belle couleur , mettez une sauce à la Sultane dans un plat , les morceaux d'Anguille par dessus , & servez. (Voyez au mot *sauce* , l'article *Sauce à la Sultane* .)

Anguille à la broche à la Sauce Aigre.

Coupez une grosse Anguille par tronçons ; faites-la mariner avec huile , sel , gros poivre ; persil , ciboules , ail , échalottes , le tout haché , thym , laurier , basilic en poudre ; coupez des morceaux de mie de pain épais d'un demi doigt , & de la grandeur des tronçons d'Anguille ; passez dans une hachelette un tronçon , ensuite une tranche de pain , ainsi de suite , & faites cuire à

la broche ; arrosez-les mies de pain , & l'Anguille avec la marinade. Quand l'Anguille est cuite , dressez dans un plat , un morceau de mie de pain , un morceau d'anguille dessus , ainsi des autres , une sausse aigre dessous , & servez. (Voyez au mot sausse , l'article *sausse aigre* .)

Anguille farcie avec Basilic.

Coupez-la par morceaux , ôtez la chair de chaque tronçon , gardez les arêtes ; hachez & pilez cette chair dans un mortier , ajoutez une mie de pain passée avec un verre de vin de Champagne , un morceau de beurre frais , persil , ciboules , deux truffes , le tout haché très-fin , sel , poivre , six jaunes d'œufs pour liaison. Le tout pilé ensemble , farcissez-en les arêtes d'Anguilles , donnez-leur la première forme ; trempez ensuite chaque morceau dans des œufs battus , pannez-les de mie de pain , faites-les frire de belle couleur , & servez garnis de persil frit.

Roulades à l'Anguille.

Prenez une Volaille grasse , après l'avoir flambé , fendez-la par le milieu , desossez-la , étendez dessus une farce fine ; couvrez cette farce de lardons de jambon & d'anguille , roulez ensuite votre volaille , ficelez-la , & la faites cuire dans une braise avec tranches de veau , bardes de lard , un bouquet. Faites cuire dans la même braise des morceaux d'anguille piqués , glacez-les ensuite. Dressez les Roulades dans un plat , un morceau d'anguille dans le milieu , les autres à côté , pour sausse , la braise réduite , dégraissée & passée au tamis ; pressez-y un jus de citron , & servez avec les Roulades.

Saucissons d'Anguille.

Prenez des Anguilles , ce que vous voudrez ; suivant la quantité de Saucissons que vous voulez faire , gardez les peaux que vous lavez

proprement ; hachez la moitié de la chair de vos anguilles avec de la chair d'une carpe , mettez-la dans un mortier avec une mie de pain trempée dans de la crème , un morceau de beurre , sel , fines épices , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail ; pilez le tout ensemble , des jaunes d'œufs pour liaison. Coupez en dés la chair d'anguille qui vous reste , assaisonnez-la de poivre & sel , mêlez-la bien avec votre farce sans la piler ; entonnez ensuite tout cela dans des peaux d'anguille que vous ficelerez bien , & mettez cuire avec moitié vin rouge , & moitié bouillon , sel , poivre , clous de girofle , ail , thym , laurier , basilic , racines , oignons. Quand l'anguille est cuite , laissez-la refroidir dans son court bouillon ; retirez-la ensuite , coupez-la par morceaux , & servez sur une serviette pour entremets avec persil verd.

On a vu au commencement de cet article les qualités & les propriétés de l'Anguille ; on a beau la déguiser de différentes façons , elle conserve toujours quelque chose de sa nature. Souvent même l'apprêt la rend plus nuisible ; malgré les assaisonnemens qu'on y met , elle est très-indigeste en tourte & en pâté. Voyez au mot *Tourte*, *Pâté*, *Ragout*. En la faisant frire ou griller , on la débarasse un peu de ses parties lentes & visqueuses , mais elle est toujours indigeste. La friture même lui communique de mauvaises qualités. Voyez au mot *beurre* , les mauvaises qualités du beurre passé au feu.

ANIMAUX, *Animalia*. De tous les animaux les uns marchent ou rampent sur la terre , les autres sont ailés & s'élèvent dans l'air , & le reste vit dans les eaux. Considérons en général les trois espèces relativement à la santé.

On peut dire en général que les animaux qui ne quittent point la terre échauffent tous au-del-

sus d'un degré modéré, qu'ils fournissent une nourriture solide, qu'ils font un sang épais qui ne s'acommode bien avec la santé que dans les personnes qui ont un tempérament vigoureux.

Les Animaux, qui habitent l'air nourrissent moins, & la nourriture que le corps en tire est aussi plus légère. Ils sont plus légers & plus secs que les quadrupedes, aussi font-ils un sang plus fluide.

Quant aux Animaux qui vivent dans les eaux; on les croit plus humides, & plus charnus que les précédens. Généralement parlant les Animaux aquatiques sont plus humides & plus froids que les autres; mais la différence qui regne entre eux, relativement à ces qualités, n'est pas petite.

L'espece écaillée, celle qui est sans écailles; & la crouteuse ne produisent point les mêmes effets. Dans l'espece écaillée, les uns sont *cétacés*, & vivent en pleine mer, les autres ne s'éloignent point du rivage & des rochers. De ces poissons, ceux qui sont les plus gros dans leur espèce fournissent plus de nourriture, mais elle est plus grossiere; les petits en donnent moins, mais elle est plus pure. Les poissons qui vivent en pleine mer & qui sont continuellement battus & agités par les flots, sont plus exercés, se nourrissent de meilleurs alimens, & conséquemment ont la chair plus délicates & plus solide que les autres. C'est pourquoi cette chair doit nourrir davantage & engendrer un sang plus épais. Ceux au contraire qui vivent dans des eaux bourbeuses & dans des lieux marécageux, sont gras à la vérité, & même assez agréables au goût, mais ils n'ont rien de pur & de salubre. Les poissons qui vivent aux environs des rochers, dans des eaux limpides, ont la chair beaucoup meilleure, ils sont

faciles à digérer , & le sang qu'ils font est pur & fluide.

Tous les aquatiques doux sont supérieurs par la qualité du suc à la plupart de ceux qui sont écaillés ; mais ils sont pleins de nerfs & durs à la digestion.

Les poissons de l'espèce crouteuse se digerent plus facilement que les poissons doux & ils font un sang plus fluide & plus pur.

L'espèce testacée est la moins estimée , parce que les poissons de ce nom sont sédentaires , ne s'exercent point , ou s'exercent très-peu.

Parmi les Animaux de la même espèce , les jeunes fournissent une nourriture chaude , ceux qui ont toute leur force , une nourriture plus solide , plus chaude & plus desséchante , & ceux qui sont vieux la nourriture la plus mauvaise. Quant à ceux qui sont dans l'état d'accroissement , ils engendrent dans le corps des humeurs grossières , impures ; & ces effets sont proportionnés à leur grosseur & à l'exercice qu'ils prennent.

Les Alimens , dont on nourrit , ou se nourrissent les *Animaux* sont beaucoup de changement à leur chair. Il n'y a personne qui ne distingue la chair d'un Lapin de garenne , d'avec un Clapier ; celle du Cochon de basse-cour , avec celle du Cochon sauvage , qui est le Sanglier. Comme les Animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud , que celui des femelles , leur chair est aussi plus sèche , moins chargée d'humidité , & produit un meilleur aliment. La chair des *Animaux* , qui ont été châtrés principalement dans leur jeunesse , est beaucoup plus tendre , plus agréable , plus nourrissante , plus grasse , & plus aisée à digérer , que celle des *Animaux* , qui ne l'ont point été.

Le foie est ordinairement d'une substance compacte , serrée , difficile à digérer , & propre à produire des obstructions ; cependant il diffère beaucoup suivant l'espèce , l'âge , & les alimens de l'Animal. Par exemple on mange avec délice les *Foyes* gras des Poules , Poulets , Poulardes , Chapons , Oies , & des jeunes Cochons , qu'on a nourri avec de la farine , du lait , des figues sèches , des sèves , & autres alimens pareils ; on fait encore assez de cas des *Foies* de veau , mais ceux de plusieurs Animaux avancés en âge , sont de mauvais alimens.

La *Rate* produit toujours un suc grossier , épais , mélancholique , & de dure digestion.

Les *Reins* , qu'on appelle communément *Rognons* sont ordinairement d'une substance solide , compacte & difficile à digérer. Cependant il y a quelques Animaux jeunes dont les *Reins* sont assez bons , & assez tendres , & de bon goût , comme ceux d'Agneaux , de Veau , de Cochon de lait & autres.

Le *Cœur* est un muscle d'une substance fort solide , & compacte , par conséquent un peu difficile à digérer. Cependant quand il est bien cuit , il nourrit beaucoup , & il produit un assez bon suc.

Le *Poumon* est d'une substance molle , humide , succulente , légère , facile à digérer , & assez nourrissante , il peut passer pour un bon aliment.

Les *Glandes* sont presque toutes tendres , friables , agréables au goût , de bon suc , nourrissantes & aisées à digérer , sur-tout quand l'Animal étoit sain , & bien nourri.

Les *Testicules* , ont une saveur forte & d'insupportable dans les vieux Animaux , mais dans les

jeunes ils sont d'un goût assez délicat , & ils produisent un bon suc.

La *Langue* surpasse toutes les autres parties pour son goût excellent : elle est d'un bon suc. Les *Langues* d'Agneau , & de Mouton , de Cochon sont fort aisées à digérer. Celle de bœuf est un aliment un peu plus grossier , mais elle est très agréable & nourrit beaucoup.

Les *Pieds* & les autres extrémités , qui sont toutes composées de membranes , tendons & cartilages , produisent un suc visqueux , glutineux , rafraichissant , & humectant. Elles sont naturellement difficiles à digérer , c'est pourquoi on ne sert que celles qui viennent d'un Animal jeune , & s'il se peut qui tete encore.

La *Cervelle* , la *Moëlle* de l'Epine & la *Graisse* sont d'une substance insipide , difficiles à digérer , propres à produire un suc grossier , épais , à exciter des nausées , & à abattre l'appétit.

Les *Os* même servent parmi les alimens. On les met dans une machine de nouvelle invention , pour en tirer une espèce de bouillon ou de gelée fort nourrissante.

La *Moëlle* de Bœuf est bonne pour les ragoûts , les Tourtes. Les Médecins estiment principalement la *Moëlle* de Cerf , ensuite celle de Vœau , puis celle de Taureau , celle de Chèvre , & enfin celle de Mouton.

L'*Estomac* & les *Intestins* des Animaux étant d'une substance membraneuse , sont aussi durs , visqueux , & difficiles à digérer.

Le *Sang* des Animaux de quelque maniere qu'on le prépare , car on ne l'employe jamais seul , & tel qu'il sort des veines , est toujours difficile à digérer ; il se coagule aisément , & fournit quantité d'humeurs grossieres. On prétend que le *Sang* de Taureau bû , aussitôt qu'il est tiré , empoisonne. Le sang , dont nous nous

servons le plus souvent en aliment est celui de Cochon. Celui de Lièvre est encore assez agréable : on se sert aussi de celui de plusieurs autres Animaux plutôt dans la médecine que dans les Alimens.

Voyez à leurs articles particuliers les apprêts de toutes ces différentes parties.

ANIMELLES. On appelle ainsi les Testicules de Béliers.

Manieres d'apprêter les Animelles.

Coupez les Animelles en morceaux, quatre ou huit, ôtez-en la peau, mettez dessus un peu de sel pilé, farinez-les, mettez-les dans une friture bien chaude, & qu'elles soient bien croquantes quand vous les tirerez. Servez chaudement pour entre-mêts.

Autre façon.

Detrempez de la farine avec biere ou vin ; mettez-y un demi verre d'huile & du sel. Les Animelles à demi-frites mettez-les dans cette pâte, remettez-les sur le champ dans la friture. Quand elles seront cuites, garnissez-les de persil frit, & servez chaudement.

Troisième façon.

Faites mariner les Animelles avec tranches d'oignons, persil, poivre, clous, vinaigre, un peu de bouillon, coupées à l'ordinaire ; mettez-les dans des œufs battus, panez-les, faites-les frire, & garnissez de persil frit.

Voyez à l'article *Animaux* où l'on expose les qualités & les propriétés des différentes parties, ce que l'on dit des Animelles ou Testicules.

ANIS, *Anisum*, c'est une petite semence de couleur grise verdâtre assez connue.

La semence d'Anis contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil.

L'Anis facilite la digestion & fortifie l'Estomac.

mac , parce que ses principes volatils excitent dans cette partie une chaleur douce , & atténuent les alimens qui y sont contenus. Il chasse les vents , parce qu'il rarefie les suc visqueux qui par leur grossièreté bouchoient le passage aux vents , & les empêchoient de s'échapper ; par cette même raison il appaise la colique causée par des vents ; enfin il donne bonne bouche par son goût & son odeur aromatique qui proviennent des sels volatils joints aux soufres exaltés qu'il contient.

L'Anis convient aux vieillards , aux phlegmatiques , à ceux qui sont sujets aux vents , à la colique , & qui ont l'estomac foible. Le trop fréquent usage de l'Anis rend les humeurs âcres , & trop agitées.

Le meilleur Anis vient de Malte & d'Alican. On doit choisir cette semence grosse , nette , bien nourrie , récemment séchée , d'une bonne odeur , & d'un goût doux , mêlé d'une petite acrimonie agréable.

On fait entrer l'Anis dans plusieurs compositions pour leur donner un goût & une odeur aromatiques. Il y a une espèce d'Anis , que l'on nomme anis de la Chine , de la figure & de la grosseur de la semence de Coloquinte , il a l'odeur & le goût plus forts que le nôtre , & est plus estimée.

ARTICHAUT , *Cinara* , espèce de Chardon trop connu pour en donner la description.

Les Artichaux contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel. On doit les choisir gros , tendres & bien nourris. Les Artichaux crus produisent de mauvais effets ; ils sont venteux & de dure digestion , à cause de leur chair solide & compacte qui demeure long tems à fermenter dans l'Estomac.

Quand ils sont cuits , c'est une nourriture saine

& agréable , ils sont apéritifs & excitent les urines par leur sel nitreux , qui dissout les matieres visqueuses , & ouvre les conduits par où il passe. Ils sont cordiaux & purifient la masse du sang. On prétend qu'ils portent extrêmement à l'amour ; ce qui pourroit être , parce qu'ils contiennent beaucoup de parties huileuses & balsamiques , jointes avec des sels essentiels. Peut-être aussi sont-ils en partie redevables de cette qualité aux matieres acres & picotantes , comme le poivre & le sel , dont on les assaisonne.

Les Artichaux conviennent , dans les tems froids , aux vieillards , & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

On fait communément usage des culs d'artichaux pour garnir les ragoûts & les pâtés de bœufilles.

On les sert aussi en entremets accommodés de plusieurs façons.

Coupés le verd de dessous , & à moitié les feuilles de dessus. Faites-les cuire dans l'eau avec sel , & bouquet de fines herbes. Mettez-les ensuite égoutter , & ôtez le soûl.

Artichaux en gras.

Prenez de bon Coulis , mettez-y un morceau de beurre , un filet de vinaigre , sel , gros poivre , faites lier la sausse sur le feu , mettez-la dans les Artichaux , & servez pour entremets.

Artichaux en maigre.

A la place du coulis mettez une sausse blanche faite à l'ordinaire.

Artichaux à l'huile & au vinaigre.

Quand vos Artichaux sont refroidis , faites une sausse avec huile & vinaigre , poivre , & sel.

Artichaux à la sausse blanche.

Faites cuire vos Artichaux dans de l'eau &

du sel ; passez-les culs dans une casserole avec beurre & persil , poivre blanc & sel. Faites une sausse avec jaune d'œufs , filet de vinaigre , & bouillon.

Artichaux à la Crème.

Faites cuire vos Artichaux à l'eau bouillante , passez-les au beurre dans la casserole , mêlez-y de la crème , avec paquet de ciboules & persil , un jaune d'œuf pour liaison , & bons assaisonnemens. Servez pour Hors-d'œuvres & Entremets.

Artichaux Frits.

Coupez vos Artichaux par morceaux , ôtez le soin , maniez-les dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs, blanc & jaune , un filet de vinaigre , sel , poivre ; faites les frire jusqu'à ce qu'ils soient jaunes , & servez avec persil frit.

Quelques-uns les font bouillir trois ou quatre tours dans l'eau , les font tremper avec vinaigre , poivre & sel , les farinent comme ci-dessus , & les font frire dans du sain-doux ou beurre affiné.

Artichaux à la Saingaraz de Jambon.

Prenez tranches de Jambon battues , passez-les avec un peu de lard & de farine , un bouquet de fines herbes , & de bon jus qui ne soit pas salé , faites cuire le tout ensemble , mettez-y un filet de vinaigre ; liez cette sausse , avec un peu de coulis de pain , lettez la sausse sur vos Artichaux avec les tranches de Jambon , ayant bien dégraissé.

Artichaux au Jus.

On les accomode aussi au Jus. Voyez l'article Jus.

Artichaux en fricassée de Poulets.

Coupez vos Artichaux par morceaux , faites-les cuire dans l'eau , un quart d'heure ; remet-

tez-les à l'eau fraîche; accommodez-les en fricassée de poulets. Quand ils seront cuits, mettez-y une liaison.

Artichaux à la Barigoulie.

Coupez le verd de dessous, & la moitié des feuilles, mettez-les dans une casserole avec eau ou bouillon, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel & de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni. Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sausse, laissez rissoler un peu dans l'huile; mettez-les ensuite sur une tourtiere avec l'huile qui reste dans la casserole; ôtez le foïn, couvrez-les d'un couvercle de tourtiere bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles, ou bien mettez-les dans le four. Quand elles seront d'une belle couleur, servez, avec une sausse à l'huile, vinaigre, sel & gros poivre.

Artichaux en verjus en grain.

Otez le verd de dessous, coupez à moitié les feuilles de dessus, faites-les cuire dans une petite braise, assaisonnez légèrement. Faites-les égôûter, ôtez le foïn. Cela fait.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, verjus, sel, gros poivre; liez la sausse sur le feu; mettez y du verjus en grain que vous ferez bouillir un instant sur le feu, & servez.

Artichaux en purée.

Faites cuire dans de l'eau avec un morceau de beurre paitri avec farine & sel, vos culs d'Artichaux bien levés jusqu'à ce qu'ils soient comme une bouillie, retirez-les, passez-les dans une passoire à petits trous, comme les pois; faites les mitonner à petit feu, avec beurre frais, sel, poivre, muscade, clous battus, bouquet de fines herbes.

Prenez amandes douces bien pilées, écorcées
de

de citron confit , biscuits d'amandes ameres , jaunes d'œufs durs , quantité convenable de sucre en poudre , mêlez bien le tout ensemble , avec eau de fleur d'orange ; incorporez ce mélange dans votre purée d'Artichaux , remettez un moment sur le feu , & servez.

Artichaux à la poivrade.

Les Artichaux violets , tendres , & les petits ; verts , se mangent à la poivrade ; on les met à côté de la soupe pour un petit Hors-d'œuvre. Voyez au commencement de cet article ce qu'on dit des Artichaux crus.

Pour les Artichaux cuits , ils ne sont point mal sains. Voyez le commencement de cet article. Voyez aussi l'article Beurre.

Artichaux Boitillis.

Parez-les , faites-les cuire avec de l'eau , du sel , un morceau de beurre. Quand ils sont cuits & égoutés , vuidez - les de leur soin , mettez dans une essence un morceau de beurre , un filet de vinaigre , sel & gros poivre ; faites lier la sausse , & servez avec les artichaux.

Artichaux en Cristaux.

Prenez des Artichaux violets , parez - les ; dressez-les sur un plat sans dessus dessous , mettez par dessus des morceaux de glace bien blanche , & servez.

Artichaux à l'Espagnole.

Coupez-les comme si vous vouliez les frire ; faites-les cuire avec huile , persil , ciboules ; champignons , une pointe d'ail , le tout bien haché & du bouillon. Quand ils sont cuits , dégraissez-les , mettez-y un peu de jus , liez-les d'un coulis , & servez avec un jus de citron.

Artichaux à l'Estouffade.

Parez-les à l'ordinaire , foncez une casserole de bardes de lard , assaisonnez de sel , poivre , & d'un bouquet ; arrangez les artichaux dessus ,

mouillez de bouillon , couvrez de bardes de lard , & faites cuire à la braise , du feu sur le couvercle , pour que les feuilles soient rissolées ; vuidez-les de leur foin , & servez avec une essence & un filet de vinaigre dedans.

Artichaux à la Fagit.

Coupez de l'oignon en gros dés ; passez-le au beurre , plus qu'à demi-roux , assaisonnez de sel , poivre , & laissez refroidir dans le beurre. Faites cuire des culs d'artichaux bien blancs ; quand ils sont égoutés , emplissez-les de votre oignon , saupoudrez de mie de pain ou de parmesan , donnez-leur couleur au four , & servez à sec.

Artichaux à la Galérienne.

Coupez-les par quartiers , ôtez le foin & les feuilles , à la réserve d'une , faites-les blanchir ; mettez-les ensuite dans une casserole avec persil , ciboules , champignons , échalottes hachées , deux gouffes d'ail entières , une tranche de citron & de l'huile. Quand ils sont passés , mouillez-les d'un verre de vin de Champagne , de jus de veau , & laissez cuire , que la feuillettienne de façon qu'on puisse les porter à la bouche. Quand ils sont cuits & dégraissés , liez-les d'une essence légère , & servez avec un jus de citron , bien arrangés dans un plat , la feuille en l'air. Vous pouvez les servir avec leur sauce claire dessous sans liaison.

Artichaux Farcis.

Parez-les , ôtez-en le foin sans les casser , faites-les blanchir ; égouttez-les ensuite , & les remplissez d'une bonne farce , telle que vous jugerez à propos ; unissez le dessus avec un couteau trempé dans un œuf battu , poudrez-les de mie de pain , couvrez-les de bardes de lard ; foncez une casserole de bardes de lard , mettez les artichaux dessus avec bouillon , sel , poivre , un

botquet, & faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, égouttez-les bien de leur graisse, & servez avec une essence.

Artichaux en Surprise.

Choisissez les plus petits Pigeons que vous pourrez trouver, échaudez-les, troussiez-leur les patcs dans le corps, & les faites blanchir; mettez-les cuire dans un blanc avec autant de crêtes que vous avez de pigeons; passez des champignons & des ris de veau coupés comme un salpicon, mouillez de bouillon, dégraissez & liez d'un coulis; mettez vos pigeons dans le ragoût, & le laissez refroidir. Prenez autant d'artichaux que de pigeons, parez-les à l'ordinaire, faites-les blanchir, mettez-les dans de l'eau fraîche, videz-les de leur foin, & les mettez égouter. Quand le ragoût est froid, mettez un pigeon dans chaque artichaut avec un peu de ragoût; couvrez le dessus de chaque artichaut d'une farce faite avec du poulet cuit, un peu de veau passé avec du persil, ciboules, champignons hachés, un morceau de beurre, une pointe d'ail, de la graisse de veau & du lard blanchi, six jaunes d'œufs pour liaison & bons assaisonnemens; jetez un peu de mie de pain sur cette farce, foncez un plat d'argent de tranches de veau & de jambon bien minces & d'une barde de lard; arrangez dessus les artichaux, & les faites cuire au four. Quand ils sont cuits, servez-les avec une bonne essence, & sur chaque artichaut coupez un peu la farce pour faire tenir une crête bien droite.

Artichaux frits en surprise.

Vuidez-les de leur foin, & après les avoir blanchis, faites-les cuire dans une braïse; laissez-les refroidir, remplissez-les d'un ragoût avec un petit pigeon, comme dans l'article précédent; couvrez-les de même farce, frotez-les

bien par-tout d'une pâte faite avec de la farine, des œufs & un peu de sel. Faites-les frire ensuite dans une friture neuve & bien chaude; quand ils sont frits, servez garnis de persil frit à l'entour. Il faut mettre la friture dans une casserole ronde bien creusée, afin que les artichaux soient couverts de friture.

Artichaux en surprise à la Sainte Menchoud.

Ils se font comme ceux de l'article précédent, excepté qu'il faut mettre un petit pigeon dans le ragoût, & le servir avec une essence. Il faut aussi quelques jaunes d'œufs dans la sainte Menchoud.

Artichaux à la saint Geran.

Choisissez de gros Artichaux, parez-les, coupez-les en deux, faites-les blanchir & cuire ensuite dans une bonne braise, un peu de haut goût & bien nourris. Quand ils sont cuits & égoutés, farinez-les, faites-les frire & servez garnis de persil frit.

Artichaux à la Polaque.

Parez des Artichaux, coupez-les par quartiers, faites-les blanchir ensuite pour en ôter l'amertume, mettez-les à l'eau fraîche, égouttez-les, faites-les cuire dans une casserole avec lard, veau, jambon bien nourris, un peu d'huile, deux gouffes d'ail, laissez cuire. Quand ils sont cuits, égouttez-les, dressez-les dans un plat, & servez avec une sausse hachée à l'Italienne, un jus de citron, ou bien avec leur fond dégraissé.

Artichaux grillés à la Provençale.

Parez-les, laissez-les entiers, ôtez en le foir, lavez-les bien, faites-les mariner avec sel & huile; faites une caisse de papier; faites-les griller à petit feu pendant une heure & demie. Quand ils sont cuits, faites griller un peu les feuilles, & servez avec un peu d'huile par dessus. On peut

les faire frire avant de les griller ; quand ils sont grillés , on les sert de même avec un peu d'huile.

Artichaux à l'Italienne.

Parez-les à l'ordinaire , faites-les cuire dans une casserole avec huile , sel , poivre , un bouquet & du bouillon ; couvrez les artichaux , faites-les cuire à la braise , que les feuilles soient risolées , vuidez-les de leur soin , & servez avec une sauce chaude à l'huile & au vinaigre , sel & gros poivre.

Artichaux au Jus.

Faites-les cuire dans une braise avec un peu de jus , un morceau de beurre & un bouquet ; vuidez-les ensuite de leur soin , mettez-y suer une tranche de jambon , mouillez-la de moitié jus & moitié bouillon ; faites réduire la sauce , & servez sur les artichaux.

Artichaux tournés au Jus.

Tournez les Artichaux en coupant avec la pointe d'un couteau , jusqu'à ce que vous ayez attrapé le soin ; jetez-les à mesure dans de l'eau , faites-les cuire dans un blanc de farine avec sel , poivre , du bouillon , la moitié d'un citron pelé , coupé par tranches. Quand ils sont cuits , ôtez-en le soin , faites-leur faire un bouillon dans du jus ; liez d'une essence , pressez-y un jus de citron , & servez.

Cuis d'Artichaux à la Villeroi.

Tournez-les , faites-les blanchir & cuire dans un blanc ; finissez comme les artichaux à la Fagot , c'est la même chose.

Artichaux à la Gasconne.

Prenez-les à l'ordinaire , mettez-les cuire avec de l'eau , du sel , poivre , oignons en tranches , deux gouffes d'ail , persil , ciboules , feuilles de laurier , laissez-les cuire jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le soin ; égouttez-les ensuite , mettez

dans une casserole un demi verre d'huile avec persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre; passez-les un moment sur le feu, foncez une tourtière de bardes de lard, mettez les artichaux dessus & les fines herbes, avec l'huile dans les artichaux; couvrez-les de bardes de lard, mettez-les cuire au four. Quand ils sont de belle couleur, ôtez les bardes de lard, & servez.

Artichaux à la Sultane.

Parez-les, faites-les blanchir, jusqu'à ce que vous puissiez en tirer le foie; foncez une casserole de bardes de lard, de tranches de veau & de jambon; mettez les artichaux dessus avec des tranches d'oignons, un bouquet de persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, clous de girofle, sel & poivre, mouillez avec un verre de vin de Champagne, & faites cuire à la braise. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat avec une sausse à la Sultane. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à la Sultane*.)

Artichaux à la Minime.

Parez-les, & les faites blanchir jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foie; lavez-les & les mettez dans une casserole, avec un demi verre d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, un verre de vin de Champagne; faites-les cuire à petit feu, quand ils sont cuits, pressez-y un jus de citron, dressez-les dans un plat avec leur sausse assaisonnée de bon goût.

Tourte d'Artichaux.

Prenez des culs d'Artichaux, faites-les cuire, empâtez-les avec fines herbes, ciboules menues, poivre, sel & beurre; couvrez votre tourte, faites-la cuire, un jus d'éclanche en servant.

Autrement.

Pilez les culs d'Artichaux , passez-les à l'éta-
mine avec beurre ou lard fondu , pour en faire
comme une crème ; ajoutez-y deux jaunes
d'œufs crus avec sel ; mettez le tout sur une
abaisse fine , couvrez d'une autre abaisse à l'or-
dinaire ; faites cuire & servez avec un jus de
mouton.

On peut aussi dans cette crème d'artichaux ,
mettre un macaron pilé , du sucre , de l'écorce
de citron confit , un peu de crème & de sel ;
faites-en votre Tourte sans la couvrir. Quand
elle est cuite , poudrez-la de sucre , arrosez d'un
peu d'eau de fleur d'orange , & servez.

*Manière de conserver les Artichaux pour
l'hiver.*

Otez toutes les feuilles & le foin avec un cou-
teau , ne laissez du cul que ce qui est bon à man-
ger ; jetez-les dans l'eau fraîche à mesure que
vous les accommodez , afin qu'ils ne noircissent
point ; tirez-les ensuite de l'eau , farinez-les
bien , rangez-les sur une claie , & faites les sé-
cher au four. Quand on veut s'en servir , il faut
les faire tremper pendant vingt-quatre heures.

Quelques-uns recommandent de les faire cuire
dans l'eau , pour en ôter plus facilement le foin ,
du reste la préparation est la même.

Autre manière de conserver les Artichaux.

Pour conserver les Artichaux secs , voici
comme on s'y prend. Quand ils sont blanchis ,
& que le foin en est ôté , mettez-les dessus des
claies d'osier pour les égouter ; après cela faites-
les sécher au soleil , ou dans un four modéré-
ment chaud , de façon qu'ils deviennent secs
comme du bois ; avant de s'en servir , il faut les
faire revenir dans l'eau tiède pendant vingt-
quatre heures ou plus.

Troisième façon de conserver les Artichaux.

Préparez une saumure avec deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre , & plusieurs livres de sel , suivant la quantité de saumure , une livre pour trois pintes. Faites chauffer la saumure sur le feu , jusqu'à ce que le sel soit fondu ; laissez-la reposer , & tirez-la au clair.

Prenez des artichaux , la quantité que vous voudrez confire , les plus tendres , les moins filandreux , bien épluchés ; faites-les cuire dans l'eau bouillante , mettez-les après dans l'eau pour les refroidir. Retirez-les , laissez-les égoutter , essuyez-les bien & les mettez dans les pots qui leur sont destinés , que ces pots soient bien propres. Mettez votre saumure par dessus jusqu'au bord du pot ; mettez par dessus de l'huile ou du beurre fondu , qui se figeant sur la saumure , empêche les artichaux de prendre l'évent. Mettez les pots dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid , ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

Avant d'employer les artichaux ainsi confis , il faut les déssaler dans l'eau fraîche

Potages de croutes aux culs d'Artichaux.

Tournez deux ou trois douzaines de petits culs d'artichaux aussi égaux qu'il est possible. Faites-les blanchir à l'eau blanche , qui se fait avec beurre manié , farine , sel & eau , autant qu'il en faut pour blanchir les culs d'artichaux. Otez-en le foie , parez-les proprement , mettez-les mitonner dans un coulis clair de veau & de jambon , mitonnez des croutes avec du jus de veau , & les laissez attacher ; borde le plat des culs d'artichaux , mettez le plus grand au milieu , jetez par dessus les croutes le coulis de veau & de jambon , & servez chaudement.

Potage de culs d'Artichaux en maigre.

Prenez deux ou trois douzaines de petits artichaux

artichaux , les plus égaux que vous pourrez trouver , tournez-les proprement , faites-les cuire dans une eau blanche , jusqu'à ce que le sein se tire ; tirez-les de la marmite , & quand vous les aurez bien nettoyés & parés tout autour avec un couteau , achevez de les faire cuire à petit feu dans du bouillon de poisson ; mittonnez des croutes dans le plat où vous voulez servir le potage de bouillon de poisson. Le potage étant bien mitonné & d'un bon goût , garnissez votre plat d'artichaux , le gros au milieu ; mettez par dessus un coulis d'écrevisses à demi roux , & servez chaudement.

Voyez au mot *Ecrevisse* , la maniere de faire ce coulis à demi roux.

Autre maniere.

Quand les artichaux sont cuits & parés , farcissez-les d'une farce de poisson , pannez-les de mie de pain , beurrez une tourtière , arrangez-les dedans , faites-les cuire au four , ou sous un couvercle , qu'ils ayent belle couleur , garnissez-en le bord du potage , & servez chaudement.

ASPERGES , *Asparagus*. L'Asperge passe pour un des meilleurs légumes ; l'estomac le digere sans en être fatigué. Ce légume est médiocrement chaud , il est composé de parties extrêmement déliées , il nourrit beaucoup , & fait un sang très-pur ; il a encore la propriété de lever les obstructions des viscères , & conséquemment celles d'atténuer les humeurs qui y sont contenues , à cause du sel essentiel qu'il contient en assez grande quantité , capable de pénétrer dans tous les recoins , d'y dissoudre les matieres glutineuses , d'ouvrir les petits tuyaux , & de détruire tous les obstacles qui s'opposent à son passage.

Les Asperges conviennent dans le printems ,

à tout âge , aux personnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

Les personnes d'un tempérament bilieux ; doivent en manger sobrement , parce que prises avec excès , elles rendent les humeurs âcres , & échauffent un peu.

On doit les choisir grosses, tendres, bien nourries , d'un bon goût , & cultivées dans les jardins.

On apprête les Asperges de plusieurs façons ; on en fait des potages avec de la volaille ou de la purée verte ; on les sert pour Entremets, pour Hors-d'œuvre ou autres Plats.

Asperges à la Crème.

Coupez vos Asperges à petits morceaux ; faites-les blanchir dans l'eau bouillante , passez-les à la casserole avec du beurre ; après cela mettez-y du lait & de la crème ; assaisonnez le tout de sel , d'un peu de poivre , de fines herbes , & quand votre ragoût sera cuit , délayez-y deux jaunes d'œufs avec de la crème de lait , jetez-les dans vos asperges , & lorsque la liaison de la sauce sera faite , servez.

Asperges en petits pois.

Coupez vos Asperges de la grosseur des petits pois , à peu près , lavez-les bien , faites-les cuire un moment dans l'eau , mettez-les égoutter , achevez de les faire cuire à petit feu dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de persil & ciboules. Quand elles sont cuites & qu'il n'y a presque plus de sauce , mettez-y un peu de sucre , un peu de sel fin , une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème ; faites lier sur le feu , & servez pour Entremets.

Autre manière.

On peut encore servir les Asperges en petits pois avec un coulis verd d'écoffes de pois , ou autre chose , une croute au milieu , & garni d'un cordon de pain de jambon.

Asperges au jus.

Vos asperges rompuës par morceaux , passez-les avec lard fondu , persil & cerfeuil haché menu , sel , poivre blanc , muscade ; faites-les mitonner à petit feu dans un peu de bouillon gras , dégraissez-les quand elles seront cuites , mettez-y un jus de mouton & de citron , & servez à courte saussë & chaudement.

Asperges à l'essence de jambon.

On sert aussi les asperges en bâtons entiers à l'essence de jambon.

Asperges au beurre blanc.

Faites cuire à l'eau vos asperges en bâtons entiers ; quand elles seront cuites , mettez-les égoutter , faites une saussë avec beurre frais , sel , vinaigre , muscade ou poivre blanc , remuant toujours la saussë , crainte qu'elle ne tourne en huile ; jetez sur vos asperges , & servez.

Asperges en salades.

Quand les asperges sont cuites , comme on vient de le dire , servez-les avec bonne huile d'olive , vinaigre , gros poivre , & sel.

Asperges confites.

Prenez les plus petites , coupez-les en plusieurs tranches , saupoudrez-les avec beaucoup de sel & de clous de girofle grossièrement concassës , couchez-les dans un pot de terre plombé , faites une couche de sel , ensuite une couche d'asperges , de même jusqu'au haut du pot. Il faut que le premier & le dernier lit soit de sel ; remplissez ensuite le pot de bon vinaigre , & le tenez bien fermé. Servez - vous d'une cuiller d'argent pour les tirer quand vous en aurez besoin ; prenez garde aussi que la main ne touche le vinaigre.

Autre maniere de conserver les Asperges.

Otez le dur de vos asperges , & après leur avoir fait prendre un bouillon avec eau , sel &



A S P.

A S P.

beurre, remettez-les dans l'eau fraîche, retirez-les ensuite, laissez-les égoutter & refroidir; mettez-les dans un pot de leur longueur, avec clous de girofle entiers, sel, citron verd, moitié eau, & moitié vinaigre (quelques-uns ne veulent que du sel & de l'eau); couvrez-les d'un linge en double, & par dessus deux ou trois doigts de beurre fondu; serrez-les dans un lieu tempéré. Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper & cuire comme les autres.

Ragoût de pointes d'Asperges.

Mettez le verd de vos asperges bien blanchies dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon, & un peu d'essence de jambon; faites mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites, & que le coulis est diminué à propos, mettez-y un petit morceau de beurre manié avec un peu de farine; remuez de tems en tems; donnez au ragoût une petite pointe de vinaigre, & servez chaudement pour Entremets.

Potage d'Asperges.

Passez des asperges pilées par l'étamine avec du bouillon d'herbes pour faire un coulis verd; passez d'autres pointes d'asperges à la poêle avec beurre frais, fines herbes & bons assaisonnemens. Laissez bien cuire le tout, faites mitonner votre potage, & rangez vos asperges par dessus avec le coulis auquel vous ajouterez crème naturelle ou jaunes d'œufs.

Potage de croutes aux pointes d'Asperges.

Faites blanchir à l'eau bouillante le verd de vos asperges; faites-les cuire ensuite dans une marmite avec un peu de bouillon; mitonnez des croutes de jus de veau, & les laissez attacher au fond du plat. Vos asperges cuites, faites-en une bordure autour du plat: vous pouvez mettre un petit pain de profitrolle au milieu, & jetez

par dessus un jus de veau à demi lié ; servez chaudement.

Potage d'Asperges à la purée verte.

Faites blanchir une poignée ou deux d'épinars, avec trois ou quatre ciboules, égouttez-les, pressez-les bien, pilez-les dans un mortier avec une cuillerée à pot de pois cuits ; ajoutez-y si vous voulez quelques pointes d'asperges bien blanchies.

Faites cuire dans une petite marmite avec un bouillon de racines, quelques petits paquets de pointes d'asperges blanchies, autant qu'il en faut pour garnir votre potage.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques tranches d'oignon, quatre ou cinq tranches de carottes, autant de panais, champignons & truffes, cerfeuil & persil ; passez le tout ensemble sur le fourneau, mouillez-le, moitié bouillon de racines, moitié bouillon de poisson ; mettez-y la grosseur de deux œufs de mie de pain, un peu de basilic, sel, quelques clous ; faites mitonner le tout ensemble, délayez votre purée dans une casserole, passez-la à l'étamine, tenez-la chaudement dans une marmite, faites mitonner des croutes, moitié bouillon de racines, moitié bouillon de poisson ; mettez un petit pain au milieu. Garnissez le potage d'une bordure de pointes d'asperges, jetez la purée par dessus, & servez chaudement.

Tourte d'Asperges.

Coupez le tendre de vos asperges, passez-les à l'eau, dressez-les dans une tourtière sur une abaisse de pâte fine, avec lard fondu ou beurre frais dans le fond, fines herbes, ciboules, sel & poivre. Couvrez votre tourte, quand elle sera cuite, mettez-y crème ou jus de mouton.

Autre manière.

Faites blanchir le verd de vos asperges, met-

rez-les ensuite dans l'eau froide ; mettez dans une casserole du beurre la grosseur d'un œuf ; quand il sera fondu , mettez-y une pincée de farine & remuez. Quand il sera roux , mettez y un peu de bouillon de poisson , sel , poivre , bouquet , & vos pointes d'asperges. Quand elles seront cuites , liez-les d'un coulis roux , & laissez refroidir votre ragoût. Foncez une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée , vuidez-y le ragoût d'asperges , couvrez d'une abaisse de pâte feuilletée , dorez d'un œuf battu , & mettez cuire. Quand elle sera cuite , servez chaudement dans un plat.

Omelettes d'Asperges.

Coupez vos asperges en petits pois , passez-les au roux dans une casserole , avec sel , poivre , persil , ciboules hachées. Quand elles seront cuites , mettez-y un peu de crème , versez-les dans des œufs préparés pour une omelette ; battez bien le tout , faites cuire à la poêle , avec bon beurre , & servez.

Pain aux pointes d'Asperges.

Coupez des pointes d'asperges autant qu'il en faut pour un plat , & pour remplir un petit pain ; faites les banchir à l'eau bouillante , égouttez , passez-les dans une casserole , avec bon beurre frais , bouquet , sel & poivre , un peu de farine ; faites-leur faire quelques tours sur le fourneau , & mouillez d'un jus de veau. Quand elles sont cuites , liez-les avec deux jaunes d'œufs & de la crème ; mettez-y un peu de sucre.

Ouvrez un pain chapelé par dessous , ôtez-en la mie , remplissez-le du ragoût de pointes d'asperges ; rebouchez-le du morceau que vous aviez ôté ; ficelez-le , mettez-le tremper dans du lait , égouttez-le , faites-le frire dans du saindoux , qu'il prenne belle couleur ; mettez-le à rôtir dans le ragoût d'asperges , que la

fausse en soit un peu longue. Retirez-le ; dressez-le dans un plat , votre ragoût par dessus ; servez chaudement pour Entremets .

ASSAISONNEMENT , *Condimentum*. On appelle de ce nom tout ce qui communique des qualités agréables à quelque substance que ce soit ; mais dans un sens moins étendu : *condimentum* signifie tout ce dont on assaisonne les alimens , soit pour leur donner un meilleur goût , soit pour en rendre la digestion plus aisée.

On voit assez à quoi peut servir l'assaisonnement des alimens.

1°. Il est nécessaire toutes les fois que la foiblesse des viscères & le défaut de digestion , demande qu'on excite la faculté concoctive de l'estomac , pour que le corps puisse recevoir la nourriture dont il a besoin.

2°. Il est nécessaire lorsque les alimens sont trop durs , pour pouvoir aisément souffrir l'altération qu'exige la nutrition des personnes qui en usent.

3°. Il est nécessaire , pour donner un goût agréable aux alimens , qui par eux-mêmes sont dégoutans & désagréables.

Il est aisé de concevoir de ce qu'on vient de dire , que la même espèce d'assaisonnement n'est pas également propre à tout le monde , puisque les uns aiment le doux , d'autres l'amer , & d'autres ce qui est acide. Ces goûts particuliers peuvent venir du tempérament particulier de chaque personne , ou de la coutume , ou être l'effet de quelque maladie.

Boerhaave assure que les acides , les sels & les aromates que l'on emploie dans les assaisonnemens , nuisent à la santé par leur acrimonie , offensent les vaisseaux capillaires , & surchargent le corps au lieu de le nourrir , en excitant un faux appétit par l'irritation qu'ils

occasionnent. Les substances grasses & huileuses au contraire lubrifient, relâchent & affoiblissent les solides.

Il faut donc user sobrement de ces sortes d'assaisonnemens ; les meilleurs de tous, sont la soif & la faim.

Il est important d'examiner la nature de chaque assaisonnement en particulier, afin que sur les différentes qualités qu'on y remarque, chacun puisse juger de celui qui lui convient, & de l'usage qu'il en doit faire.

AVÉLINE, *Avellana*, fruit du Coudrier ou Noisetier. C'est une amande ronde, ou presque ronde, un peu rougeâtre, revêtuë d'une petite peau, & enfermée sous une écorce lisseuse.

Les Avelines contiennent une médiocre quantité de sel volatil & essentiel, beaucoup d'huile & de terre.

Elles sont pectorales & nourrissantes, à cause de leurs parties huileuses ; elles resserrent le ventre par leurs principes terrestres, qui donnent plus de consistance aux liqueurs. Elles se digèrent difficilement, surtout quand on en use beaucoup, à cause de leur substance terrestre, solide & compacte ; elles excitent aussi l'appétit, à cause d'un sel mordant, mais modifié & corrigé par les soufres qu'elles contiennent.

L'usage modéré de ce fruit convient à tout âge, & à toute sorte de tempérament, pourvu qu'on ait un bon estomac.

On couvre les avelines de sucre pour en faire des dragées, que l'on sert ordinairement au dessert, pour donner bonne bouche, & pour faciliter la digestion.

AVOINE, *Avena*, espèce de blé qu'on sème en Mars. Il y en a une cultivée, qui est la meilleure & la plus nourrissante, & une sauvage

assez noire , qui est la moindre ; l'une & l'autre sont longues & menuës.

L'Avoine contient beaucoup d'huile & de sel Essentiel.

Il y a des Peuples Septentrionaux , qui fau-
te de froment , font du pain d'avoine assez nour-
rissant , & dont ils s'accoutument bien.

On en prépare aussi le gruau , qui n'est au-
tre chose que de l'avoine bien mondée de la
peau & de ses extrémités , & réduite en farine
grossière. Voyez Gruau.

B

BAIN-MARIE. Prenez trois livres de tranche
de bœuf, trois livres de roüelle de veau, une
livre de roüelle de mouton maigre, le tout bien
dégraissé, un chapon vuïdé dont vous ôtez la
peau, & une perdrix. Prenez un pot de terre,
faites-le bouïllir dans de l'eau avant que de vous
en servir; mettez-y toutes les viandes dont nous
venons de parler, assaisonnées d'un petit oignon
piqué de deux clous, & d'un peu de sel; met-
tez-y trois chopines d'eau, fermez le pot de son
couvercle, bouchez-le bien autour de pâte &
de papier colé. Mettez de l'eau sur le feu dans un
chaudron, faites-la bouïllir, mettez votre pot
de terre, ayez d'autre eau toujours bouillante,
& à mesure que votre chaudron diminue, rem-
plissez-le de celle-la; faites bouïllir pendant
cinq heures; ouvrez-le ensuite, passez le bouil-
lon dans une étamine, laissez-le reposer; en-
suite ayez soin de le bien dégraisser.

On se sert de ce bouillon pour les malades;
ou pour mitonner les croutes; il fortifie, nour-
rit & restaure.

Si vous voulez le faire au ris, remplissez le

corps de votre chapon de ris bien épluché , & faites cuire comme nous venons de le dire.

BALACHINES. Prenez des filets de poulardes , de perdrix , des queues d'écrevisses , des truffes vertes , des pistaches , des jaunes d'œufs durs , des champignons , des foies gras , du jambon , le tout cuit & coupé en dés. Passez tout cela à la casserole avec du lard fondu ; poudre d'un peu de farine , mouillez d'une petite essence de jambon , & faites cuire. Quand votre ragoût est cuit , d'un bon goût , point trop liquide , ajoutez-y un jus de citron , & le laissez refroidir ; dressez ensuite des pâtés de pâte fine dans des tourtières à l'Espagnole , mettez un peu de farce au fond , ensuite du ragoût froid , & un peu de farce par dessus ; couvrez d'un abaisse de même pâte , dorez d'un œuf battu , & faites cuire au four ; quand ils sont cuits , découvrez-les pour ôter la farce de dessus , mettez-y un peu de liaison faite avec jaunes d'œufs , crème , une ciboule entière , & un peu de muscade que vous faites épaisir sur le feu ; dressez-les dans un plat , & servez pour Entrées , Hors-d'œuvres ou Garnitures.

Si vous les voulez au roux , servez-vous d'une essence de jambon , au lieu de liaison.

BALON. On en fait de différentes viandes , d'une hure de porc , d'une épaule de veau , d'un dindon.

Balon d'une hure de porc.

Prenez une hure de porc que vous échauderez bien , levez-en la peau proprement ; prenez la chair du cou , coupez-la par tranches , mettez-les dans un plat , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil , ciboules hachées , une rocambole , le tout bien mêlé ensemble. Coupez tranches de jambon maigre , autant que de porc ; étendez dans une casserole

la peau de la Hure , faites-y un lit de petites tranches de porc assaisonnées , un lit de tranches de jambon , un lit de truffes coupées par tranches , un lit de tranches de porc , un lit de tranches de champignons , & un lit de tranches de jambon , continuant ainsi jusqu'à ce qu'elle soit pleine : renversez par dessus le reste de la peau , cousez-la bien , mettez-la dans un linge bien ficelé. Prenez tranches de bœuf quatre ou cinq livres , coupez-les par petites tranches & les battez ; garnissez-en le fond d'une casserole , & de bardes de lard , mettez-les suer , comme un jus ; étant roux , jetez-y une bonne poignée de farine , remuez-les sept ou huit tours sur le fourneau , jusqu'à ce que la farine soit cuite , & mouillez de bouillon & d'eau , autant de l'un que de l'autre : détachez bien le fond de la casserole.

Mettez votre balon dans une marmite de la grandeur qu'il faut , vuidez-y ce jus & les tranches de bœuf assaisonnées de sel , poivre , fines épices , laurier , basilic , tranches de citron verd , oignons , persil , ciboules , carottes , panais , deux bouteilles de vin blanc ; que votre balon soit mouillé comme il faut ; faites-le cuire pendant cinq ou six heures ; après cela retirez-le du feu , laissez le refroidir dans son jus : tirez-le , ôtez la ficelle & le linge , dressez-le dans une serviette pliée sur un plat , & servez garni de persil pour entremets.

Quand on fait des balons sans hure , on prend de la chair du cou du porc , & on se sert d'un flanchet de bœuf pour l'envelopper , le reste comme ci-dessus.

Balon d'une épaule de veau.

Choisissez une épaule de veau d'une bonne grandeur , ôtez-en la peau , levez ensuite la viande par filets que vous mettez à part ; étan-

dez la peau dans une petite casserole , mettez dessus du lard pilé , de petites herbes hachées bien menuës , une couche de vos filets de veau coupés très-minces , des fines herbes après , un peu d'ail , des champignons coupés en tranches , du poivre concassé , très-peu de sel ; après une couche de tranches de jambon coupées minces , par dessus de fines herbes & des champignons coupés en tranches , ensuite une couche de filets de veau , ainsi de suite en finissant par les fines herbes. Plissez la peau de l'épaule , cousez-la avec une ficelle comme une bourse , & l'enveloppez d'une étamine. Foncez une marmite de bardes de lard , le balon dessus avec quelques racines , oignons , champignons , un bouquet ; mouillez de bouillon , & faites cuire à la braise. A moitié de cuisson vous pouvez ajouter un demi poisson d'eau-de-vie : servez ce balon froid pour entremets , ou si vous voulez le manger chaud , servez-le avec une sauce piquante.

Pour le balon de Dindon , voyez au mot *Dindon*.

BARAQUILLES. Coupez en petits filets deux perdrix & une poularde ; prenez des moules de baraquilles , qui sont faits comme des moules de petits pâtés , mais beaucoup plus grands : faites une farce pour de petits pâtés de cette façon.

Prenez une noix de veau , un morceau de lard , un morceau de graisse de bœuf , une tétine de veau blanchie ; coupez le tout par petits morceaux dans une casserole ; assaisonnez de sel , poivre , ciboule hachée , persil haché & fines herbes : mettez la casserole au feu pour blanchir le tout , remuez de tems en tems , & laissez refroidir ; hachez ensuite le tout sur la table avec champignons & fines épices.

Faites un morceau de pâte feuilletée , foncez-

en vos moules , mettez-y votre farce avec une abaisse par dessus , dorez-les , & mettez cuire au four.

Prenez ensuite champignons & truffes vertes ; & ris de veau , coupez-les en filets , mêlez-les ensemble ; mettez-en la moitié dans une petite casserole avec un morceau de beurre ; passez-le quelques tours sur le feu , poudrez d'une pincée de farine , & mouillez d'un bon bouillon , & laissez mitonner tout doucement sur un fourneau.

Mettez l'autre partie de ris de veau , champignons & truffes dans une casserole avec un peu de coulis , un peu de jus & essence , faites mitonner doucement sur un fourneau ; mettez dans ce ragoût la moitié de vos filets de poulardes & perdrix , l'autre moitié dans le ragoût blanc.

Quand vous serez prêt à servir , faites une liaison de jaunes d'œufs ; délayez-les avec un jus de citron , persil haché & un peu de muscade ; liez-en votre ragoût blanc , & si l'autre n'est pas assez lié , mettez-y un peu d'essence & de coulis.

Tirez vos baraquilles , ouvrez-les par dessus ; ôtez-en une partie de la farce , à toutes la même chose ; remplissez une baraquille de votre ragoût de filets au blanc , & une autre de votre ragoût coloré , & poursuivez de même avec des filets de pistaches par dessus , & servez chaudement pour entremets.

Autre Baraquille.

Votre farce préparée , comme ci-dessus , prenez une tourtière de la grandeur de votre plat ; foncez-la d'une abaisse de pâte feuilletée ; remplissez-la de votre farce jusqu'à votre feuilletage par bande , & les mettez tout autour sur votre farce , qu'elles croisent les unes sur les autres ,

jusqu'à ce que cela fasse comme un escargot ; dorez-la avec un œuf battu , mettez-la cuire au four. Quand elle sera cuite , tirez-la du four , découvrez-la ; ôtez une partie de la farce , remplissez-la d'un des petits ragoûts , dont nous avons parlé , tantôt du blanc , tantôt du roux , mais jamais que d'un à la fois , avec un jus de citron ; remettez le couvercle , & servez chaudement pour Entrée.

Pour les qualités des Baraquilles , voyez aux mots *Pâté & Pâtisserie* , *Pâté*.

BARBEAU , *Barbus* , *Mulus Barbatus* , poisson oblong , & de grandeur médiocre , & couvert de grandes écailles tendres. Il y en a de mer , & d'eau douce : on l'appelle ainsi à cause de quelques brins de poil qu'il a à chaque côté de ses levres , qui font une espèce de barbe.

Ce poisson contient beaucoup de phlegme , d'huile & de sel , presque tout volatil.

Il pèse rarement plus de deux livres ; les anciens Romains en faisoient un grand cas.

La chair du Barbeau nourrit beaucoup , & produit un aliment assez solide , à cause des sucs grossiers qu'elle contient ; mais ces mêmes sucs la rendent dure & difficile à digérer.

Les parties les plus estimées du barbeau pour leur bon goût , sont le foie & la tête.

Il convient en tout tems , aux jeunes gens bilieux , à ceux qui ont un bon estomac , & qui sont accoutumés à un grand exercice de corps.

Les petits barbeaux sont meilleurs que les grands , parce qu'ils sont plus aisés à digérer ; ils doivent aussi avoir été pris dans des eaux claires & liquides.

Les œufs du barbeau sont dangereux , ils purgent violemment par haut & par bas , comme le plus puissant émétique. On doit donc avoir

grand soin de les tirer avec les entrailles , & de ne les point faire cuire avec le reste.

On apprête le barbeau de plusieurs manières différentes. Comme il est extrêmement insipide , il a plus besoin qu'un autre du secours de l'assaisonnement ; il se mange au court bouillon ou à l'étuvée , & il n'est point mal sain de la sorte.

Barbeaux en casserole.

Si vos barbeaux sont petits , après les avoir habillés proprement , c'est-à-dire , écaillés & vidés , mettez-les cuire dans une casserole avec vin , sel , poivre , bouquet de fines herbes , bon beurre. Quand ils seront cuits , liez la sauce avec un peu de beurre manié avec de la farine , & servez.

Autre façon.

Les ayant fait cuire , comme ci-dessus , quand la sauce est tarie , mettez pour liaison un petit roux , c'est-à-dire , de farine frite , & servez votre étuvée dans un plat , avec tranches de citron pour garnitures.

Troisième manière.

Si vous voulez encore , les ayant fait cuire sans beurre , le reste , comme ci-dessus , dressez-les dans un plat , versez dessus un ragoût fait avec champignons , truffes , morilles , culs d'artichaux , le tout bien assaisonné de sel , poivre , & cuit à la casserole avec bon beurre frais , & purée claire.

Quelques-uns composent ce ragoût des mêmes ingrédients , & à la place de la purée , se servent de bouillon de poisson , ou de jus d'oignons.

Barbeau au court-bouillon ou au bleu.

Si votre barbeau est gros , videz-le , sans l'écailler , mettez-le dans un grand plat , jetez dessus du vinaigre tout bouillant , assaisonnez de sel & de poivre ; faites ensuite bouillir à grand

feu dans votre poissonniere , du vin , du verjus ; sel , poivre , clous , muscade , laurier , oignon , citron verd , ou orange sèche ; quand le tout bouillira à gros bouillon , mettez-y votre barbeau cuire jusqu'à ce que le bouillon soit assez consommé. Quand il sera cuit , dressez -le à sec sur une serviette dans un plat garni de persil verd , ou de cresson , après l'avoir écaillé.

Barbeau grillé.

Si votre barbeau est de moyenne grosseur ; habillez-le proprement , incisez-le légèrement sur le dos , frotez-le de beurre & de sel menu , puis vous le mettrez sur le gril. Quand il sera cuit , dressez-le dans un plat , & versez dessus une sausse aux anchois , à laquelle vous pourrez ajouter des huîtres blanchies , & amorties dans la sausse ; mettez pour garniture champignons frits & persil frit.

Barbeau grillé à la sausse blanche.

Votre barbeau grillé , comme on vient de le dire , on peut le servir à la sausse blanche , avec bon beurre frais , sel , poivre , une pointe de recambole & de vinaigre.

Vous pouvez ajouter à votre sausse deux anchois fendus , & olives desossées.

Pour les propriétés de barbeaux différemment apprêtés , voyez au commencement de cet article.

BARBILLON. On appelle ainsi le barbeau quand il est encore jeune.

Barbillon à l'étuvée.

On le met à l'étuvée de la même façon que la Carpe. Voyez *carpe à l'étuvée.*

Barbillon sur le gril.

Quand il est d'une moyenne grosseur , on peut le mettre sur le gril avec une sausse blanche ordinaire.

BARBOTE , petit poisson de riviere ainsi appelé , parce qu'il barbote dans l'eau trouble : il vit de bouë & d'écume.

Ce poisson contient beaucoup d'huile , de phlegme & de sel volatil.

Il est peu estimé , parce qu'on prétend qu'il conserve une saveur des ordures dont il s'est nourri ; il a une chair molle & visqueuse , assez facile à digérer , mais peu nourrissante. Plusieurs assurent qu'il n'y a que le foie qui fournisse un bon aliment.

Il convient en tout tems à ceux qui ont un tempérament chaud & bilieux.

On doit le choisir bien nourri , d'une chair tendre , délicate & agréable au goût.

Les œufs de la barbote ne valent rien , non plus que ceux du barbeau.

Barbote en ragoût.

Délimonnez vos barbotes dans l'eau chaude ; & quand vous les aurez bien habillées , farinez-les , & mettez-les frire en bonne friture ; mettez-les ensuite dans une casserole ou dans un bassin avec beurre roux , anchois fendus , le tout passé ensemble ; assaisonnez de sel , poivre muscade , capres , jus d'orange ou verjus de grain. Laissez cuire le tout doucement , & servez vos barbotes chaudement garnies de persil frit & citrons par tranches pour Entrée , comme tous les autres ragoûts de poisson.

Barbotes en casserole.

Vos barbotes préparées , comme on l'a dit , gardez-en le foie , passez-le à la casserole avec beurre roux ; mettez-y ensuite de la farine pour frire , joignez-y vos barbotes avec vin blanc , sel , poivre , un bouquet de fines herbes , un morceau de citron verd & des champignons. Le tout étant cuit , servez-les garnies des mêmes champignons avec un jus de citron.

Autre façon.

On peut encore , ayant fait cuire les barbotes , comme nous venons de le dire , faire un ragoût.

à part de la même fausse des barbotés, avec les foies & des champignons : on en garnit le plat, y ajoutant un jus de citron en servant.

Barbotés en gras.

Après avoir nettoiyé vos barbotés de leur limon dans l'eau chaude, vous les vuidez & en gardez les foies : mettez-les ensuite dans une casserole avec un jus de veau moitié lié, avec deux verres de vin de Champagne; assaisonnez-les de sel, poivre, clous, oignons, citron verd, persil & fines herbes ; passez quelques champignons & truffes dans un peu de lard fondu, & vous les mouillez de jus, ensuite vous le dégraissez & vous le liez d'un bon coulis de veau & de jambon ; mettez-y les foies de vos barbotés. Tirez vos barbotés de leur jus, où elles ont cuit, mettez-les sur un plat, jetez votre ragoût dessus, & servez.

Barbotés en maigre.

Apprêtez vos barbotés de la même façon ; faites un petit roux que vous mouillerez de jus de poisson ; mouillez aussi votre ragoût de bouillon de poisson au lieu de jus ; liez d'un coulis d'écrevisses par exemple, le reste de la même façon.

Pâté de Barbotés.

Mettez-les en pâte fine avec leurs foies, champignons, laites de carpes, queues d'écrevisses, huîtres, culs d'artichaux, sel, poivre, fines herbes, faites cuire & servez avec jus de citron.

Potage de Barbotés.

Vos barbotés bien lavées, passez-les à la poêle entières avec beurre roux, & un peu de farine : faites-les cuire ensuite dans une terrine avec sel, poivre, bouquet de fines herbes, bouillon de poisson ; quand elles seront cuites, dressez-les sur vos croûtes mitonnées, garnissez de champignons & servez.

Autre façon de faire le pâté de Barbotes.

Préparez une pâte fine , dressez un pâté de hauteur médiocre , mettez du beurre frais au fond , sel , poivre , fines herbes , fines épices ; arrangez-y vos barbotes , assaisonnez dessus comme dessous , mettez beurre frais & bouquet , couvrez de l'autre abaisse , mettez cuire au four. Quand il sera cuit , découvrez , dégraissez bien , jetez dedans un ragoût de laitances , & servez pour Entrée.

Voyez au mot *Laitance* , la maniere de faire ce ragoût.

Autre façon de faire le potage de Barbotes.

Vos barbotes nettoyées dans l'eau chaude , mettez-les dans une casserole avec demi-setier de vin blanc ; faites un petit roux avec beurre & farine , mouillez-le d'une cuillerée de poisson , vuidez-le dans la casserole où sont vos barbotes , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil , ciboules , tranches de citron verd. Faites cuire , à petit feu , ayant soin , avant de les faire cuire , de laisser les deux plus belles entieres , & découper les autres par filets.

Faites un ragoût de leurs foies de cette façon. Passez truffes , champignons coupés par tranches dans une casserole , avec un peu de beurre , mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; & quand il sera cuit , dégraissez bien , mitonnez des croutes dans un plat ; quand elles seront mitonnées , dressez dessus les deux barbotes entieres , garnissez le potage d'un cordon de filets des autres barbotes ; mettez les foies des barbotes dans le ragoût de champignons , faites-leur faire un bouillon , & les liez d'un coulis d'écrevisses à demi roux : jetez votre ragoût par dessus le potage , & servez chaudement.

Pour les qualités des Barbotes différemment

déguisées. Voyez les articles , *Ragoût* , *Sauſſe* , *Pâté* , *Porage* .

BARBUE , *Rhombus levis* , poisson de mer ; qui ne diffère du Turbot proprement dit , qu'en ce qu'il n'a point d'aiguillons : ainsi il ne faut pas confondre la barbuë avec le barbeau.

La chair de ce poisson est moins ferme & moins friable que celle du Turbot ; ce qui est cause qu'elle prend plutôt l'assaisonnement ; c'est pourquoi pour être sainement apprêtée , il y faut moins de sel & des autres assaisonnemens , qu'au Turbot proprement dit.

Quelques-uns prétendent que la barbuë est meilleure vieille ; c'est une erreur. Les vieilles barbuës on la chair longue & coriace ; les jeunes l'ont friable & délicate. *Andry*.

Barbuë marinée.

Votre barbuë vidée , incisez-la sur le dos ; pour lui faire prendre la marinade ; marinée ; panez-la de mie de pain assaisonnée de sel ; faites-la cuire au four , & la servez garnie de persil frit.

Autre maniere.

Votre barbuë habillée , comme on l'a dit ; laissez-la mariner pendant deux heures dans du verjus , sel , poivre , ciboules , laurier , citron ; trempez-la dans du beurre fondu , poudrez-la de sel , mie de pain & chapelure bien fine ; faites cuire au four dans une tourtiere , qu'elle ait belle couleur , & servez avec garniture de petits pâtés , ou de croutons & persil frit , ou de champignons frits , ou de rissoles , ou de hachettes d'anguilles.

Barbuë au court-bouillon.

Faites-la cuire de la même façon que le barbeau , & la servez ensuite chaudement pour Entrée avec une sausse blanche , liée avec de la crème assaisonnée de sel & poivre blanc.

On peut encore la servir quand elle est froide sur une serviette garnie de persil verd pour Entremets.

Barbuë à la saussé aux Anchois.

Mettez mariner votre barbuë, faites-la frîre; levez-la ensuite en filets, faites une saussé aux anchois, & servez. Voyez au mot *Saussé*, *Saussé aux Anchois*.

Barbuë en salade.

Votre barbuë étant cuite au court-boüillon & froide, coupez-la en filets sur une assiette, avec de la petite salade; assaisonnez de sel, poivre, huile & vinaigre, & servez pour Entremets.

Ou bien mettez-y une ramolade composée de persil haché, ciboules hachées, anchois hachés, capres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, poivre, muscade, d'huile & de vinaigre bien délayés ensemble, & arrosez vos filets de cette saussé.

Autre façon de mettre les Barbuës au court-boüillon.

Une heure avant de mettre votre poisson cuire, mettez quantité convenable de sel fondre dans l'eau; passez cette eau tout doucement dans un linge, afin que la crasse du sel demeure au fond; mettez votre poisson dans la turbotiere ou casserole, versez-y votre saumure, ajoutez-y de l'eau assez pour que le poisson baigne, avec clous, feuilles de laurier, oignons & poivre blanc, & faites cuire sur un fourneau. Quand votre barbuë sera cuite, vous la retirerez & la mettrez sur les cendres chaudes; jetez-y une pinte de lait, puis vous la servirez à sec sur un plat avec une serviette blanche, garnie de persil verd pour rôti.

On met ainsi au court-boüillon Turbot, Soles, Quarelets, Cailletaux & Limandes. Il ne faut pas faire longtems bouillir ce poisson.

Barbuë à la Romaine.

Votre Barbuë vidée, lavée & essuyée, faites la mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, le tout haché très-fin, & quelques feuilles de laurier entières. Quand elle a été dans la marinade pendant une heure, mettez des feuilles de laurier sur un gril & la faite griller des deux côtés; quand elle est cuite, mettez dans une casserole de l'échalote hachée, un demi verre d'huile; sel, gros poivre, le jus de deux citrons; faites chauffer la sauce sans bouillir & servez avec la Barbuë.

Barbuë à la Portugaise.

Faites la cuire au court-bouillon blanc à l'ordinaire; prenez toutes sortes de petites herbes, estragon, pimprenelle, baume, cerfeuil, civette, que vous faites blanchir, & que vous hachez ensuite très-menu; mettez-les dans un casserolet avec trois jaunes d'œufs, que vous passez au tamis avec un demi verre de vin de Champagne; ajoutez un demi verre d'huile, un jus de citron, sel, gros poivre, un morceau de beurre, un peu de muscade, un anchois haché; faites lier la sauce sur le feu sans bouillir, & servez avec la Barbuë bien égouttée de son court-bouillon.

Barbuë à la Hollandoise.

Faites la cuire dans une turbottière avec de l'eau & du sel. Faites blanchir une poignée de persil, hachez-le ensuite & le mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un anchois haché, un citron coupé en petits dés, sel, gros poivre, une pincée de farine, un peu d'eau; faites lier la sauce sur le feu sans bouillir, & servez avec la Barbuë bien égouttée.

Filets de Barbuë à la Ravigote.

Levez les filets de votre Barbuë, foncez une casserole avec du beurre, de l'oignon coupé en

tranches, persil, ciboules, thîm, laurier, basilic, le tout en branches; arrangez dessus les filets assaisonnés de sel, gros poivre; couvrez-les avec du beurre, tranches d'oignon, fines herbes, tranches de citron. Ajoutez un verre de vin de Champagne; faites cuire à petit feu; laissez les refroidir. Pannez vos filets de mie de pain quand ils sont froids, faites-leur prendre couleur sur le gril, & servez sur une bonne ravigote chaude.

Filets de Barbuë au Basilic.

Levez les filets de votre Barbuë; faites-les mariner avec sel, poivre, vinaigre, thîm, laurier, basilic, persil, ciboules, ail; après une heure, retirez-les de leur marinade, & quand ils sont bien essuyés trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain, faites les frire de belle couleur & servez garnis de persil frit.

Barbuë à la Reine.

Foncez une casserole de bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, thîm, laurier basilic, tranches d'oignons. Mettez dessus votre Barbuë proprement habillée, avec sel, gros poivre, une gousse d'ail; couvrez-la de bardes de lard, mouillez avec une demi-bouteille de bon vin blanc, & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat, & servez par dessus une sausse à la Reine. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à la Reine*.)

Barbuë Glacée.

Votre barbuë habillée, lavée & vidée, piquez le dessus avec du petit lard, faites la cuire dans du vin blanc avec sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, thîm, laurier, basilic, ail, clous de girofle, oignon en tranches. Coupez en dés des tranches de veau & de jambon, faites-les suer dans une casserole, mouillez avec de bon bouillon, faites cuire à petit feu pendant

une heure. Passez cette sausse au tamis, faites-la réduire ensuite en caramel ; retirez la Barbuë de sa cuisson, dressez-la dans un plat ; glacez tout le dessus de votre Barbuë avec votre glace. Mettez dans la casserole un peu de réduction & de coulis pour détacher ce qui reste. Faites bouillir un moment, passez la sausse au tamis, pressez-y un jus de citron, servez dessous la barbuë.

Barbuë à la provençale.

Votre barbuë vidée , lavée & égouttée, foncez une tourtière de bardes de lard , ou de beurre , si c'est en maigre , de tranches d'oignon , persil , ciboules entières , thym , laurier , basilic , sel , poivre ; mettez la Barbuë dessus , couvrez de tranches de citron , sel , gros poivre , tranches d'oignon ; bardez de lard , ou de beurre , couvrez de papier beurré , & faites cuire au four. Quand elle est cuite , ôtez tout ce qui l'enveloppe , & servez dessous une sausse à la Provençale. (Voyez au mot *sauße* la maniere de la faire.)

Barbuë à l'Espagnole.

Votre barbuë vidée faites-la cuire dans un court-bouillon blanc fait avec une pinte d'eau , une poignée de sel , racines , oignons , clous de girofle , une gousse d'ail ; faites bouillir cette eau une demi-heure & la laissée reposer. Passez-la ensuite au tamis , ajoutez autant de lait que d'eau , & faites cuire la barbuë dans ce court-bouillon sur un très-petit feu , sans bouillir. Quand elle est cuite , & bien égouttée , servez-la avec une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *sauße* la maniere de la faire.)

Pâté de Barbuë.

Le pâté de Barbuë se fait de la même maniere que le pâté de Turbot excepté qu'elle ne doit pas cuire si long-tems.

Voyez

Voyez aux mots *fauſſe* ; commencement de cet article les qualités de la Barbue différemment apprêtée. Voyez aussi l'article *Pâte*.

BARDE , *Lardi Lamella* , tranche de lard qu'on met sur la volaille ou gibier qu'on fait rôtir à la broche.

BARDER , *Lardi laminâ cooperire* , mettre une barde ou tranche de lard sur le gibier qu'on fait rôtir à la broche.

BASILIC , *Ocimum* , petite plante très odoriférante. Il y en a de deux espèces. Le basilic dissipe les vents & provoque l'urine. On emploie quelquefois les feuilles sèches du petit basilic pour donner du relief aux ragoûts.

BÂTONS ROIAUX, espèce de pâtisserie assez délicate , que l'on fait ainsi. Faites une farce de ce que vous jugerez à propos , mais qu'elle soit fine ; étendez plusieurs petites abaisses de pâte fine sur la table , prenez ensuite des morceaux de votre farce que vous figurerez comme des fuseaux : enveloppez-les dans les petites abaisses , mouillez-les bien en les formant de la figure des fuseaux. Garnissez les bâtons de petites fleurs de lis partout , qu'elles soient bien soudées ; faites les frire comme des rissoles : ils servent à garnir une pièce de bœuf ; ou pour Hors-d'œuvres.

BAUME , ou Menthe *Muntha*. Il y en a de plusieurs espèces. Nous ne parlons ici que de celui que l'on cultive dans les jardins ; c'est une petite plante d'une odeur forte & agréable & d'une saveur aromatique.

Le Baume est bon à l'estomac ; il fortifie beaucoup ; il excite l'appétit , il chasse les vents , & rend l'haleine agréable. Son usage trop fréquent échauffe , & rend les humeurs âcres & picotantes. Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel,

Il est bon dans le tems froid , pour les bil-lards , les phlegmatiques & les mélancoliques. Mais il ne convient point aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Cette plante étant composée de principes très exaltés elle peut produire les bons effets dont nous venons de parler. Elle fortifie l'estomac & facilite la digestion en atténuant & divisant les alimens , & en communiquant à l'estomac une chaleur douce & modérée.

On emploie les sommités tendres de cette plante dans les salades.

BEATILLES , *Minutia Esculenta* , petites viandes délicates qui entrent dans la composition des tourtes , ragoûts , potages , &c. comme ris de veau , crêtes de coq , palais de bœuf.

Tourte de Béatilles.

Votre pâte étant préparée , rangez vos Béatilles dans votre tourtière , mettez champignons , ris de veau , culs d'artichaux , un peu de moëlle de bœuf ; assaisonnez le tout de sel , poivre , muscade , un peu de lard broyé ; couvrez votre tourte , faites-la cuire , & avant de la servir , dorez-la & y mettez des jaunes d'œufs délayés.

Autre façon de faire une Tourte de Béatilles.

Faites blanchir du veau , hâchez-le avec graisse de bœuf ou de veau & un peu de beurre frais , blanc de chapon , quelques abatis de volailles que vous mettez entiers , champignons , culs d'artichaux , sel & poivre. Mettez tout cela sur une abaisse de pâte fine en tourtière ; couvrez-le d'une autre abaisse de même pâte , dorez votre tourte , mettez-la cuire au four , ou au foyer , feu dessus & dessous.

Voyez l'article *Tourte* , les effets que peut produire les tourtes de Béatilles.

BECCARD , *fulmo femina*. Quelques-uns

disent que c'est la femelle du saumon, qui a le bec plus crochu que le mâle. D'autres disent que ce sont les saumons du Printemps, qui deviennent *Beccards* au mois d'Août, & de Septembre, auquel tems ils sont les moins bons de l'année. Voyez pour les manières différentes de l'accommoder, & de le servir, SAUMON.

Pour les propriétés & qualités, voyez aussi au mot *saumon*.

BECCASSE, *Rufficula Becassa*, perdix rustica, oiseau assez connu. Les bécasses quittent les montagnes pendant l'hiver, à cause des neiges. Elles ressemblent assez à la perdrix, mais elles ont un bec beaucoup plus long qui leur sert à tirer de la terre les vers qui font leur principale nourriture.

Elles contiennent dans toutes leurs parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Elles fortifient, restaurent & nourrissent beaucoup, à cause des suc épurés & des principes exaltés que leur chair contient; ces mêmes suc en relevent le goût.

Elles conviennent en hiver, à toute sorte d'âge & de tempérament, dit M. Lemery, pourvu qu'on en use modérément. Quand on en use avec excès, il est évident qu'elles doivent échauffer beaucoup.

On doit les choisir tendres, grasses, bien nourries, & jeunes. Car quand elles sont vieilles, leur chair devient dure, serrée dans ses parties, & conséquemment difficile à digérer.

On sert les beccasses apprêtées de plusieurs façons; voici les principales.

Beccasse à la Broche.

1. Faites rôtir à la broche vos beccasses sans les vider, piquées ou bardées, & feuilles de vigne. Vous mettez dessous des rôties pour recevoir ce

qui en tombe , quand elles seront cuites servez-les sur les rôties avec jus de citron.

Beccaffes en Salmi.

Quand vos beccaffes seront à demi-cuites à la broche , retirez-les , coupez-les en pieces , mettez-les dans une casserole avec du vin ; joignez-y truffes , champignons , capres , anchois , le tout haché bien menu , & faites cuire doucement. Mettez un bon coulis pour lier la sauce , dégraissez bien , avant de servir ; puis servez pour Entrée , avec un jus d'orange.

On sert de la même maniere les Dindons ; les Beccassines , & autres volatilles.

Beccaffes à la Bourguignone.

Coupez vos beccaffes en quatre , ôtez-en le dedans pour faire une liaison. Mettez vos beccaffes dans une casserole avec truffes coupées par tranches , ris de veau , champignons & mouffers ; passez le tout ensemble avec lard fondu ; & mouillez de bon jus de bœuf. Mettez poivre , sel , ciboule , & deux verres de vin ; quand le tout sera bien cuit , délayez dans la sauce le dedans des beccaffes que vous aviez gardé pour faire la liaison ; ou bien on se sert du coulis de beccaffe , ou de quelqu'autre bon coulis. On peut aussi mettre une cuillerée d'essence de jambon. Le tout bien dégraissé , mettez vos beccaffes dans le plat , le ragoût par dessus , & servez pour Entrée avec un jus de citron.

Beccaffes farcies à la broche.

Fendez vos beccaffes par derriere pour les vider ; ôtez seulement le gigier , hachez le reste & le mêlez avec du lard rapé , ou un morceau de beurre , persil , ciboules hachés , un peu de sel ; mettez cette farce dans leur corps , couvrez l'ouverture , & faites cuire vos beccaffes à la broche envelopées de lard & de papier.

Quand elles sont cuites , servez-les avec une

fausse ou un ragoût , comme fausse à la carpe , fausse à l'Espagnole , fausse aux zestes d'orange , fausse à la sultane ; ragoût de truffes , ragoût de montant , ragoût d'olives , ragoût au salpicon. Voyez sous les noms particuliers la façon de faire ces fausses & ces ragoûts.

Beccasses à la Provençale.

Accommodez & retrouffez proprement vos beccasses , faites-les rôtir avec une barde de lard sur l'estomac ; pendant qu'elles cuisent faites un ragoût avec foies gras , ris de veau , persil , ciboules hachées ; assaisonnez de sel , poivre , & passez à la casserole avec un peu de lard & de farine. Mettez dans ce ragoût un verre de bon vin , des capres hachées avec un anchois & des olives desossées , un bouquet de fines herbes , & un coulis de bœuf pour liaison.

Votre ragoût fait , dressez vos beccasses dans un plat , votre ragoût par dessus , & servez pour Entrée avec jus de citron.

On sert de la même façon les chapons , les poulardes , les poulets , les perdrix , les dindons.

Beccasses en surtout rôties.

Faites une farce composée de lard cru , & jambon cuit , de truffes & champignons hachés avec les foies , persil & ciboule , une pointe d'ail , & quelques ris de veau , le tout bien haché & bien assaisonné & lié avec quelques jaunes d'œufs. Farcissez-en vos beccasses entre la peau & la chair & dans le corps , & les ficelez. Mettez sur l'estomac de chacune un grand fricandeau piqué , & ficelé. Embrochez ensuite vos beccasses que vous enveloperez de papier , & faites cuire ; étant rôties faites-y un bon ragoût , & avant de le servir , ôtez les fricandeaux , versez votre ragoût ou coulis sur les beccasses , remettez le fricandeau , & servez.

Beccasses à l'Espagnole.

Ouvrez-les par le dos, ôtez tout ce qu'elles ont dans le corps, faites-en une farce, avec lard rapé, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché, deux jaunes d'œufs pour liaison, & bon assaisonnement. Farcissez-en vos beccasses, trouillez les pates, passez les becs en guise de brochettes, faites-les cuire à la broche enveloppées de bardes de lard & de papier, & servez avec une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *sauße* la maniere de la faire)

Beccasses aux Olives.

Farcissez-les, & les faites cuire à la broche comme dans l'article précédent & les servez avec un ragoût d'olives (voyez au mot *Olive* la maniere de faire ce ragoût.)

Beccasses aux Truffes.

Vos Beccasses farcies & cuites à la broche comme on l'a dit, servez-les avec un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffe* la maniere de faire ce ragoût.)

Beccasse en Macarolle ou en Genievre.

Farcissez-les, comme on l'a dit, avec ce qu'elles ont dans le corps, lard rapé, persil, ciboules, champignons, truffes vertes, le tout bien assaisonné & pilé dans le mortier; garnissez ensuite une casserole de tranches de veau & de bardes de lard; vos beccasses dessus, l'estomac en dessous, avec une vingtaine de grains de genievre, sel, poivre, un bouquet de fines herbes. Couvrez de bardes de lard & tranches de veau, & faites suer la casserole bien couverte sur un fourneau; mouillez de bon bouillon, & faites cuire à petit feu. Quand les beccasses sont cuites & la sausse tarie, tirez-les de la casserole, ôtez-en les bardes & les tranches de veau; faites attacher le jus sur un fourneau, mouillez-le d'un jus de

veau & de jambon ou de bouillon , & le passez au tamis. Dressez vos beccasses dans un plat , le jas par dessus , avec une échalotte hachée & un jus d'orange ; servez chaudement pour Entrée.

Les pigeons , les lapins , & autres viandes noires se servent de même.

Beccasses à la Piémontoise.

Vos beccasses flamblées & épluchées , coupez-les en quatre. Pilez-le dedans avec les cous & les pates , passez cela à l'étamine & mouillez avec un peu de réduction ; mettez ensuite vos quartiers de beccasses dans un casserole avec lard fondu , un bouquet , une tranche de jambon , ris de veau blanchis , truffes , champignons , sel , & gros poivre. Faites cuire le ragoût à petit feu & le dégraissez ; quand il est cuit , mettez dedans votre coulis de beccasses , & après quelques bouillons , ôtez-le jambon & le bouquet , pressez-y un jus de citron , & servez à courte sausse.

Beccasses aux Huitres au blanc.

Quand elles sont flamblées & épluchées , ouvrez-les par derriere pour les vuider ; faites une farce des entrailles avec persil , ciboules , champignons , lard rapé , sel , gros poivre. Mettez-leur cette farce dans le corps avec une douzaine d'huitres entieres , & les faites cuire à la broche envelopées de lard & de papier. Quand elles sont cuites , servez-les avec un ragoût d'huitres. (Voyez au mot *Huitre* la maniere de faire ce ragoût.)

Terrine de Beccasse.

Troussiez vos beccasses , ne les vuidez point ; faites les refaire , & piquez de gros lard bien assaisonné ; garnissez-le fond d'une marmite de bardes de lard , & de tranches de bœuf battus , avec bon assaisonnement , sel , poivre , un bouquet , un oignon coupé par tranches , un peu

de carottes & de panais , ciboules entieres , persil haché , une feuille de laurier , un peu de basilic , & fines épices ; mettez-y ensuite vos beccasses , l'estomac en dessous ; assaisonnez dessus comme dessous ; mettez tranches de bœuf & de veau , de bardes de lard , couvrez la marmite & la mettez sur un tripied , feu dessus & dessous , & laissez cuire.

Préparez une sausse hachée de cette maniere. Prenez deux ou trois ciboules bien hachées , un peu de persil , coupez un morceau de jambon en dés , hachez champignons , & truffes , mettez une casserolle sur un fourneau avec un peu de lard fondu , & le jambon coupé en dés ; laissez-le roussir un peu , mettez-y la ciboule , le persil , les truffes , les champignons , passez le tout ensemble & le mouillez de jus ; étant cuit , liez-le d'un coulis de veau & de jambon , mettez-y quelques capres , & un anchois haché.

Quand vos beccasses seront cuites , tirez-les de la marmite , laissez-les egoutter , dressez-les dans la terrine , jetez dessus votre sausse hachée & servez chaudement.

La terrine de beccassines se fait de la même maniere.

Tourte de Beccasses.

Vuidez vos beccasses , gardez-en le ventre ; piquez-les de moyen lard assaisonné , levez-en les cuisses & les ailes , & coupez la carcasse en deux. Pilez le ventre dans un mortier avec du lard rapé , un champignon , une truffe hachée , tant soit peu de persil & de ciboules.

Faites une abaisse dans une tourtiere ; mettez au fond les boyaux & le lard que vous avez pilé , assaisonnez de sel , poivre , tant soit peu de fines épices & de fines herbes , arrangez-y ensuite vos beccasses , assaisonnez dessus comme dessous , mettez-y tranches de veau & bardes de lard , &

un morceau de beurre frais ; couvrez d'une abaisse de même pâte , frottez-la d'un œuf & mettez au four.

Pendant que votre tourte cuit , faites un coulis de cette maniere; faites cuire à demi une beccasse à la broche , & la pilez dans un mortier.

Prenez ensuite une livre & demie de veau & un morceau de jambon coupé par tranches ; garnissez-en le fond d'une casserole , mettez-y quelques tranches d'oignon , quelques morceaux de carottes & panais , couvrez la casserole , laissez la suer sur le fourneau ; étant attachée , mettez-y un peu de lard fondu , & une pincée de farine , & remuez , mouillez de bouillon & jus, moitié l'un , moitié l'autre ; assaisonnez d'une ciboule entiere , d'un peu de persil , tant soit peu de fines herbes , quelques champignons , deux ou trois croûtes de pain ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuits , tirez les tranches de veau , & délayez-y la beccasse pilée , & le passez dans une étamine ; vuidez le ensuite dans une casserole , & le tenez chaud.

La tourte étant cuite dressez-la dans un plat , decouvrez-la , ôtez en les tranches de veau & les bardes de lard , & la dégraissez bien ; jettez-y votre coulis ; recouvrez & servez chaudement.

La tourte de beccassines se fait de la même maniere que celle de beccasses.

Pâté chaud de Perdrix , Beccasses.

Voyez à l'article perdrix , la maniere de le faire.

Pâté de Beccasses froid.

Il se fait de la même maniere que le pâté de perdrix. Voyez au mot *perdrix* , l'article , *pâté de perdrix froid*.

Pour connoître les qualités de la Beccasse dise

féremment deguifée & les effets qu'elle peut produire, voyez les articles *Rôt*, *Ragoût*, *Pâté*, *Tourte*, *Animaux*.

BECCASSINE, *Rusticula minor*; espèce de beccaffe qui ne diffère de la première que parce qu'elle est plus petite & de couleur différente. C'est aussi un oiseau de passage.

Elle vit de vers comme la beccaffe; elle en a toutes la qualités & toutes les propriétés. Sa chair est seulement meilleure à manger, & plus aisée à digérer.

On fait rôtir les beccassines de la même façon que les beccaffes. Voyez *beccaffes rôties*.

Beccassines en Ragoût

Habillez vos beccassines; fendez-les en deux sans rien ôter du dedans, passez-les à la poêle avec lard fondu ou bon beurre roux, sel, poivre, ciboules & persil en paquet, un peu de bouillon & un verre de vin; laissez cuire le tout, étant cuit, rapez-y de la croûte & servez chaudement avec un jus de citron.

Beccassines en Surtout.

Ayez une farce à croquets, de laquelle vous ferez un bord dans le même plat que le surtout doit être servi. Vos beccassines étant cuites à la broche, vous en ferez un salmi que vous laisserez refroidir avant de le mettre dans le plat; ensuite vous le couvrirez du reste de votre farce que vous dorerez & panerez proprement, & le mettrez cuire au four & quand il sera cuit & de belle couleur, vous servirez chaudement.

Beccassines en Salmi.

De la même manière que les beccaffes en salmi. Voyez à l'article *Beccaffes en Salmi*.

Beccassines à la Greque.

Coupez-en les têtes, & les étouffez dans une braise de veau, lard & jambon à l'ordinaire, les têtes par dessus. Quand elles sont cuites &

Égouttées, faites fondre du parmesan rapé, de l'épaisseur de deux écus, dans le fond d'un plat; arrangez-y ensuite vos beccassines, & entre les beccassines un petit ragoût coupé en dés avec des pistaches, des pigeons, des raisins de corinthe & gros raisins, avec de petites truffes entrelassées dans les beccassines, les têtes de beccassines le bec en dehors, une olive farcie dans chaque bec. Saupoudrez de parmesan rapé & faites prendre couleur au four. Avant de servir dégraissez, mettez dessous une sausse à la greque, au beurre & à l'huile, jus de citron, & servez.

Terrine de beccassines.

Elle se fait de la même manière que la terrine de beccasses. Voyez au mot *Beccasses*, l'article *Terrine de Beccasses*.

Tourte de beccassines.

La tourte de beccassines se fait de la même manière que la tourte de beccasses. Voyez au mot *Beccasse* *Tourte de Beccasses*.

BEIGNET, *Artolaganus*, sorte de pâtisserie; dont il y a de plusieurs façons, & tous cuits avec du sain-doux ou du beurre, & en plusieurs endroits avec de l'huile. On en fait aux pommes, au lait, au blanc manger, &c. Les uns & les autres se servent pour Entremets.

Beignets d'Abricots en confitures séches.

Incorporez ces abricots dans une pâte claire délayée avec de la farine, un peu de sel, beurre salé & eau; il faut que cette pâte soit assez liquide pour couler dans la poêle, dans laquelle on doit avoir ou du sain-doux, ou du beurre tout chaud. Quand ces *beignets* ont pris belle couleur, on les retire, on les poudre de sucre, & on les sert chaudement pour Hors-d'œuvre. Les *beignets* aux cerises, groseilles, & aux prunes, se font de même.

Beignets aux Amandes ou à la Reine.

Echaudez des amandes douces , pilez-les dans un mortier , arrosez-les de tems en tems d'un peu d'eau claire ou de lait , afin qu'elles ne deviennent pas en huile ; pilez comme il faut , ôtez-les du mortier , pilez ensuite de l'écorce de citron confite , & du sucre en poudre , ajoutez au tout de la marmelade d'abricots ou de pommes : joignez-y du fromage de Gruiere , jaunes d'œufs durs , biscuits d'amandes amères , un peu de canelle en poudre , & un peu d'eau de fleur d'orange pour les humecter , le tout à proportion. Le tout étant bien pilé , remettez-y la pâte d'amande , mêlez le tout ensemble avec de la fleur de farine ; formez-en une pâte suffisante , roulez-la & la coupez par morceaux ; que ces petits morceaux ne s'attachent pas les uns aux autres. Quand on est prêt à servir , on les frit dans du bon sain-doux ou du beurre ; tirés de la poêle , on les poudre de sucre , & on verse dessus un peu de vin d'Espagne , & on les sert promptement pour Hors-d'œuvres.

Beignets au blanc manger.

Ayez du ris , lavez-le en cinq ou six eaux ; faites-le sécher au feu & bien ; ensuite pilez-le dans un mortier , & passez cette farine par le tambour , afin qu'elle soit bien fine. Il en faut une demi-once plus ou moins , selon la quantité qu'on en veut avoir. Mettez toute cette farine dans une casserole , & la délayez avec du lait ; il faut y ajouter ensuite une chopine de lait : on met le tout sur un fourneau qu'on remue toujours ; on y joint encore quelque estomac de poularde rôtie haché : on forme la pâte comme si c'étoit pour faire une crème , on farine sur le tour , on vuide cette pâte dessus , on la détend avec le rouleau , on y met un peu de sucre , d'écorce de citron confit & de citron

verd rapé en cuisant. Quand la pâte est refroidie, bien étendue sur le tour, on la coupe par petits morceaux, on farine sa main, on la roule proprement avec; on frit ces beignets dans du bon sain-doux comme les autres. Si l'on est prêt à servir, on les sucre, on y verse de l'eau de fleur d'orange, & s'ils servent de plat, on les garnit de beignets à l'eau ou autres.

Beignets de Brioche.

On prend de petites brioches de deux liards; qu'on coupe par la moitié; on en ôte la mie, on met en la place une crème cuite, ou des confitures; on recole ensemble les deux moitiés, de façon qu'elles paroissent entières: on les trempe avec une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du sel & du vin blanc: on les fait frire de belle couleur, & on les glace avec du sucre & la pele rouge.

Beignets à l'eau ou Beignets mignons.

On met de l'eau dans une casserole, avec gros comme une noix de beurre, un peu de sel, de l'écorce de citron vert & confit, haché bien menu; on fait bouillir le tout sur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, on le tourne à force de bras, jusqu'à ce que cela se détache de la casserole; alors on le retire, on y met deux jaunes d'œufs, le tout mêlé ensemble, on continué d'y mettre deux œufs à deux œufs, jusqu'à dix ou douze, pour que la pâte soit délicate. On la farine ensuite sur le tour, l'on trempe sa main dans la farine, & on tire la pâte par morceaux sur le tour. Quand elle a reposé, on la roule, & on la coupe par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre. Quand on est prêt à servir, on les frit dans du sain-doux ou du beurre, on jette du sucre dessus; quand ils sont tirés de la poêle, on les arrose d'eau de fleur d'orange,

& on les sert promptement pour Hors-d'œuvres. On en peut garnir des tourtes de crème. Les beignets au bouillon se font de même.

Beignets au fromage.

Prenez un litron de fleur de farine, trois petits fromages à la crème, qui soient du jour même; cassez-y trois œufs, ajoutez-y la grosseur d'un œuf de moëlle de bœuf, hachée & pilée bien menu. Que le tout soit bien détrempé & mêlé; on y ajoute autant de vin blanc qu'il en est besoin, on l'assaisonne d'une pincée de sel menu, d'une once de sucre en poudre; quand cette pâte est épaisse environ comme de la bouillie bien cuite, on y ajoute de l'écorce de citron rapée ou hachée par morceaux, & on fait ces beignets comme les autres avec du beurre ou du sain-doux. Quand ils sont cuits, on les poudre de sucre, & on les arrose de quelques gouttes d'eau rose ou de fleur d'orange, & on les sert.

Beignets au lait.

On les faits comme les *Beignets* à l'eau; mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte en soit un peu plus délicate. Si elle ne l'est pas assez, on y met quelques jaunes d'œufs davantage; on prend ensuite une assiette, & on renverse la pâte sur le cul de ladite assiette bien étendue: si le sain-doux ou le beurre est bien chaud, on trempe la cuiller dans la friture; pour que le beignet ne s'y attache pas. On forme ce beignet, on le remue doucement dans la poêle, quand ils sont bien colorés, (car on en peut faire cuire plusieurs à la fois) on les tire, on les sucre tous chauds, on les arrose d'un peu de fleur d'orange, on les resucre encore un peu, on les glace même si l'on veut avec la pêle du feu, & on les sert chaudement.

Beignets soufflés , ou Pets , ou petits Choux.

Meuez dans une casserole gros comme un œuf de beurre , deux citrons verts rapés , de l'eau de fleur d'orange plein une cuiller à café , un carteron de sucre , un peu de sel , un grand demi-setier d'eau ; on fait bouillir un moment le tout ensemble : il faut mettre dedans autant de farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée & bien épaisse , on la remue sur le feu avec une cuiller de bois , jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole. Pour-lors on la met promptement dans une autre casserole , & on y délaye deux œufs à la fois en remuant bien avec la cuiller de bois. On continuë à mettre deux œufs à la fois , jusqu'à ce que la pâte devienne molle sans être claire : on la dresse ensuite sur un plat , on l'étend avec un couteau de l'épaisseur d'un doigt , on fait chauffer de la friture médiocrement. On trempe le manche d'une cuiller à ragoût dans la friture , on prend de la pâte avec ce manche gros comme une noix , on la fait tomber dans la poêle , & on les fait frire à petit feu en les remuant sans cesse. Quand ils sont bien gonflés & bien colorés , on les poudre de sucre fin , & on les sert chaudement.

Si les beignets sont bien faits , ils doivent être légers & creux en dedans.

On peut encore s'y prendre d'une autre façon pour les frire ; on fait des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix , les uns proche des autres , sur une feuille de papier blanc. Quand la friture est plus que moitié chaude , on les renverse dans la poêle , & on les fait frire.

On se sert de la même pâte pour faire de petits choux ; il faut seulement avoir soin de mettre plus de beurre dans la pâte , & les faire cuire au

four. Ces sortes de beignets se servent pour Entremets.

Beignets de Pommes.

Détrempez de la farine avec eau, sel & œufs & un peu de beurre filé, le tout bien délayé à force de bras; mêlez-y du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange: faites fondre du beurre afiné ou fondu dans une poêle sur un feu clair; quand il sera bien chaud, prenez une cuiller à bouche, dans laquelle vous mettez de la pâte avec une tranche de pomme: versez le tout dans la poêle que vous remplirez de beignets l'un après l'autre. Tirez-les à mesure qu'ils seront cuits, bien colorés & bien revenus.

Beignets de Pêche.

Les beignets de pêche se font de la même façon que les précédents.

Autre façon de Beignets de Pommes.

Creusez vos pommes par le milieu, sans les partager, pour en ôter les pepins, pelez-les & les coupez par tranches de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédents; trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & les servez glacés à sucre.

Beignets Tourons.

Faites cuire du ris avec du lait ou de l'eau, assez épais; quand il sera refroidi, pilez-le, & ajoutez-y si vous voulez des amandes douces aussi pilées.

Mettez le tout dans un vaisseau avec moitié autant de fleur de farine, des œufs, un peu de sel, du vin blanc ou du lait, ce qu'il en faut; réduisez tout cela en bouillie ou pâte, qui ne soit ni trop ferme, ni trop molle. On y peut ajouter, si l'on veut, du raisin de corynthe, & de l'écorce de citron rapée.

Versez de cette pâte avec une cuiller dans du

sain-doux ou du beurre suffisamment chaud : retournez vos beignets dans la poêle pour les faire cuire des deux côtés ; quand ils seront cuits , tirez-les , laissez-les égoutter , arrangez-les dans le plat , & les servez chaudement. Tous ces *Beignets* , selon la fantaisie de ceux qui les mangent , ou de ceux qui les servent, pour varier le service de table.

Beignets de Beterave.

On coupe les Beteraves de l'épaisseur d'un écu , on les met dans une pâte délayée avec des œufs , du lait & un peu de sel : au reste ces beignets se font comme les beignets aux pommes.

Beignets Bachiquet.

Dans le tems que la vigne pousse les bourgeons , prenez-en les plus tendres que vous accommodez de la longueur que vous voudrez : ayez une pâte de beignets faite à la biere , trempez-les dedans , & les faites frire avec sain-doux , glacez-les & servez.

Beignets de Fraises.

Ayez de grosses fraises épluchées , faites une pâte à beignets de cette façon : mettez de la farine dans une casserole , delayée avec de la biere ou du vin blanc , un grain de sel , un peu d'huile. Quand on est prêt à servir , fouëttez quelques blancs d'œufs bien pris , mettez-les dans cette pâte , jetez les fraises dedans , & les faites frire dans le sain-doux de belle couleur ; glacez-les & les servez.

Beignets de Nefles.

Vuidez & nettoyez des nefles , emplissez-les de ce que vous voudrez , comme crème , marmelade , faites-les frire avec une pâte à beignets , étant frits de belle couleur , glacez-les & servez chaud.

Beignets glacés à l'Allemande.

Mettez sur une table nette une demi-livre de farine , un quarteron de sucre en poudre , du beurre gros comme une noix. Faites un creux au milieu de la farine , mettez-y du sel autant qu'il en faut pour saler ladite farine , ajoutez un peu de canelle en poudre , de la rapure de citron bien menuë , un peu de biscuit , d'amandes amères , de celui de fleur d'orange , un peu d'iris , le tout bien en poudre ; delayez cela avec cinq ou six jaunes d'œufs : maniez bien le tout à force de bras , roulez-la comme un petit rouleau , & la coupez par tranches de l'épaisseur d'un travers de doigt ; formez-en plusieurs petites abaisses , auxquelles vous donnerez cinq coups de videlle , pour avoir la facilité de les entrelasser , puis faites-les frire dans de la friture , telle que vous jugerez à propos , selon le jour. Etant frits de belle couleur , tirez-les de la poêle , & les égouttez : poudrez-les de sucre fin , & les glacez avec la pelle rouge ou au four , & servez pour Entremets.

Beignets de Pain à chanter.

Prenez telle quantité que vous jugerez à propos de Pain à chanter , selon la grandeur du plat que vous voulez faire ; coupez-les tous en rond de la grandeur d'un écu : mettez sur chacun gros comme une petite noix de confitures , & les couvrez d'un pareil rond de pain à chanter , aplatissez-les un peu. Quand ils sont tous faits , on les trempe l'un après l'autre dans une pâte faite de la manière suivante. On met une chopine de vin blanc dans une casserole , avec gros comme une noix de beurre frais , qu'on fait fondre sur le feu ; ensuite dans une autre casserole on délaye deux poignées de farine avec le vin blanc. Quand elle est bien délayée & mêlée avec le vin , on doit prendre garde qu'elle

ne soit ni trop liquide , ni trop épaisse ; il faut y ajouter trois blancs d'œufs fouettés , bien mêler le tout ensemble. Faites chauffer la friture , trempez les beignets dans la pâte , faites-les frire de belle couleur , tirez-les de la friture , égouttez-les sur un linge blanc ; arrangez-les ensuite sur une feuille de cuivre , poudrez-les de sucre fin ; glacez-les au four ou à la pelle rouge ; dressez-les proprement , & servez pour Entremets.

Ces beignets se font avec toutes sortes de confitures.

Beignets de Savoye.

Prenez un demi-seTier de crème , un demi-seTier de lait , un carteron de farine de ris ; détrempez cela comme une crème , ajoutez-y du sucre en poudre ; passez le tout dans une étamine sur une casserole ; mettez-y un peu de sel & un peu d'eau de fleur d'orange ; faites cuire cela à petit feu sur un fourneau : quand cela est cuit comme une crème , laissez-le refroidir ; coupez-le en morceaux gros comme des noisettes : détrempez un peu de farine dans du vin de Champagne , roulez-les dedans ; faites des caisses de papier , rangez-les dedans , autant qu'il en peut tenir ; faites chauffer du beurre fondu , ou du sain-doux ; quand il est bien chaud , renversez-les dedans. Il faut en mettre peu à la fois , de crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils sont bien frits & de belle couleur , tirez-les , & les faites bien égoutter. Mettez-les dans un plat , poudrez-les de sucre , & les servez pour Entremets.

Beignets , gros Beignets au fromage , ou Ramequins frits.

Faites bouillir dans une casserole un bon demi-seTier d'eau ; mettez-y un bon demi carteron de beurre frais , autant de fromage de

Brie, un peu de Parmesan, un peu de Gruiere coupé bien mince, peu de sel, à cause du fromage. Quand le tout est bien fondu, jetez-y de la farine peu à peu, autant que cela en peut boire, en remuant toujours sur le fourneau à force de bras, comme les beignets à l'eau; lorsque cela se détache de la casserole, retirez-la de dessus le feu, laissez un peu refroidir, & y délayez des œufs entiers. Il faut que la pâte ne soit pas trop liquide; tournez les beignets avec la main ou autrement, de la grosseur d'un œuf, rangez-les sur du papier de sain-doux fondu. Faites chauffer la friture un peu plus que tiède, renversez les beignets qui sont sur le papier dans la friture; laissez-les frire une demi-heure. Etant cuits & de belle couleur, tirez-les & les égouttez. Dressez-les & les servez sans sucre pour Entremets.

Beignets à la Quando.

Cassez six œufs, battez-les bien, délayez-y un peu de farine, mettez y du sel, & la rature d'un citron verd, de l'eau de fleur d'orange & de la canelle en poudre; délayez-y peu à peu un demi-setier de lait. Il faut que la pâte soit un peu épaisse; délayez ensuite dans une autre casserole de la farine avec un poisson d'eau-de-vie, que cela soit un peu épais; versez l'autre pâte où sont les œufs peu à peu dedans, en délayant bien le tout ensemble. Faites chauffer du sain-doux; quand il sera chaud, trempez le fer à beignets dedans pour qu'il chauffe; tirez-le, & le trempez aussitôt dans la pâte: remettez-le dans la friture, pour que la pâte se détache du fer, & qu'elle cuise dans la friture. Continuez toujours de même, jusqu'à ce que la poêle à frire soit pleine de beignets. Les beignets étant cutis, de belle couleur, tirez-les & les égouttez. Recommencez, & continuez toujours, jusqu'à

se qu'il n'y ait plus de pâte. Ensuite rangez-les sur une feuille de cuivre ; poudrez-les de sucre fin , mettez-les au four pour les glacer , ou vous servez de la pelle rouge. Quand ils sont glacés, dressez-les dans un plat , & les servez pour Entremets.

Beignets d'Anchois.

Otez l'arête de dix anchois , faites-les desaler ; à la place de l'arête , mettez une farce faite avec un peu de volaille cuite à la broche , du lard rapé , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , point de sel. Liez de quelques jaunes d'œufs , trempez-les dans une pâte, faites-les frire de belle couleur , & servez à sec sans persil frit.

Beignets d'Animelles.

Otez les peaux de deux paires d'Animelles ; coupez-les en quatre , poudrez-les de sel & de farine ; faites-les frire sur le champ avec du saindoux bien chaud : ayez une pâte toute prête , faite avec de la farine , une bonne cuillerée d'huile fine, un peu de sel délayé avec du blanc , que vous mettrez dedans les animelles sortant de la poêle : refaites-les frire de belle couleur , servez garni de persil frit.

Beignets en lacs d'Amour.

Mettez dans une casserole un demi-setier d'eau , de bon beurre , un demi quarteron de sucre , de l'eau de fleur d'orange , du citron verd rapé. Quand tout bout , ajoutez autant de farine que l'eau en peut boire ; tournez sans cesse , jusqu'à ce que la pâte soit bien détachée , & qu'elle quitte la casserole ; mettez-la ensuite dans un mortier bien propre , mettez-y trois biscuits d'ainandes amères , & un œuf à la fois ; pilez la pâte , & continuez de mettre des œufs un à un ; jusqu'à ce que la pâte devienne maniable , cependant un peu ferme ; beurrez

des morceaux de papier blanc , mettez de cette pâte sur des papiers en figure des lacs d'amour : faites chauffer de la friture , mettez-y vos papiers , peu à la fois , & faites frire ces beignets : ils se détacheront à mesure qu'ils cuiront. Quand ils seront cuits , glacez-les avec du sucre & la pelle rouge ; tenez-les chaudement , jusqu'à ce vous les ayiez tous finis , & les servez le plus chaud que vous pourrez.

Beignets à la Jardiniere de plusieurs façons.

Prenez de la fleur de sureau , faites-en des petits bouquets , ou si vous voulez prenez du petit pourpier qui soit tendre ; faites-en des petits bouquets : vous pouvez encore prendre des petites feuilles de vignes les plus tendres ; ôtez-en la grosse côte , prenez ce que vous jugerez à propos de ces trois : la façon de les accommoder est la même. Mettez-les dans un plat avec du sucre fin , du citron verd rapé , un peu d'eau de fleurs d'orange , de la cannelle en poudre , un verre d'eau-de-vie : faites-les mariner trois ou quatre heures , retournez-les de tems en tems. Mettez dans une casserole deux poignées de farine , une cuillerée d'huile & vin blanc , deux œufs (fouettez les blancs) du sel fin ; délayez bien cette pâte , mettez égoutter ce que vous avez mis mariner à l'eau-de-vie : détrempez-les dans de la pâte , faites-les frire de belle couleur , retirez-les de la friture , mettez-les égoutter sur un linge blanc , glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de pommes à la saint Clou.

Pelez sept ou huit pommes de reinettes bien saines & bien faites ; laissez-leur un petit bout de queue , coupez le côté de la queue en façon de petit couvercle , pour qu'on puisse le remettre ; vuidez-les de ce côté là avec une petite cuiller , prenez garde de percer la

pomme dans aucun endroit ; mettez ces pommes & leur petit couvercle dans une terrine pour les faire mariner quatre ou cinq heures avec un verre d'eau-de-vie, un quarteron de sucre, des zestes de citron verd, de la canelle en bâton, de l'eau de fleur d'orange. Quand elles sont bien marinées, mettez-les égoutter, & les remplissez de marmelade d'abricots. Couvrez-les de leurs petits couvercles de façon qu'ils tiennent. On peut pour cela les tremper dans un jaune d'œuf : faites une pâte avec de la farine, deux œufs, un peu de sel, un demi verre d'huile, délayez avec du vin blanc, trempez les pommes dedans, faites-les frire de belle couleur, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets à la Romaine.

Détrempez trois cuillerées à bouche de farine avec cinq œufs jaunes & blancs, une chopine de crème; mettez-y trois biscuits, amandes amères écrasées, de l'eau de fleur d'orange, du citron verd rapé, un morceau de sucre, de la canelle en poudre ; mettez la crème sur le feu, faites-la cuire pendant une demi-heure en la tournant, conservez-la toujours épaisse. Quand elle est bien cuite, laissez-la refroidir, coupez-la en petits morceaux en forme de boutons; délayez deux œufs avec de la crème, trempez dedans les morceaux de beignets, faites-les frire dans du sain-doux ; quand ils sont frits de belle couleur, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets à la Néelle.

Délayez une bonne poignée de farine avec cinq œufs & un demi-setier de crème ; mettez-y un peu de sel, du sucre, du citron verd rapé, de l'eau de fleur d'orange ; mêlez le tout ensemble, beurrez une casserole, mettez-y de la crème : couvrez la casserole, faites cuire à très-

petit feu dessus & dessous. Quand elle est cuite ; coupez-la en petits morceaux longs & quarrés ; donnez à chaque bout deux coups de couteau en forme de croix : faites-les frire dans du saindoux. Etant bien cuits & de belle couleur , glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de Confitures.

Prenez des confitures qui ne soient pas liquides , comme gelée de groseilles , marmelade de pommes ; trempez légèrement dans l'eau de grands pains à chanter , enveloppez dedans les confitures , & les trempez dans une pâte à frire : que la pâte soit un peu épaisse , afin qu'ils ne crevent point dans la poêle. Retirez-les quand ils sont frits , glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de Pâté.

Pour faire cette farine , mettez un demi-septier d'eau dans une casserole sur le feu , avec gros comme une noix de beurre , un petit morceau de sucre , un peu de citron verd rapé. Quand l'eau bout , mettez-y de la farine , autant que l'eau en peut boire ; tournez toujours & la faites bien dessécher. Retirez-la du feu , changez-la de casserole , délayez-y des œufs , autant que la pâte en peut boire , mais qu'elle ne soit pas trop liquide. Etendez la pâte sur un plat-fond ; faites chauffer la friture , mais qu'elle ne soit pas trop chaude ; couchez-les avec le manche d'une cuiller de cuivre , en les trempant de tems en tems dans la friture , afin qu'ils se détachent mieux. Remuez toujours la poêle , faites cuire à petit feu ; retirez-les quand ils sont cuits , jetez par dessus du sucre fin , servez-les le plus promptement que vous pourrez , parce qu'ils se ramollissent.

Beignets de Poulardes.

Prenez une Poularde de Déserte , coupez-la ,
par

par filets ; faites-la cuire dans une braîse pour lui donner du goût. Retirez-la & la mettez égoutter ; trempez chaque morceau dans une pâte à frire ; faites-les frire de belle couleur , & les servez garnis de persil frit. Voyez au mot de *Pâte* , les propriétés des Beignets.

BELIER, *Aries* , le mâle des Brebis qui engendre les Agneaux. Sa chair a une odeur déplaisante , & un goût presque aussi rance que celui du Bouc. On n'en fait point d'usage en cuisine , & il n'est utile à la campagne , qu'à pour la multiplication des Troupeaux.

BEQUEFIGUE, *Ficedula* , Oiseau ainsi nommé , parce qu'il aime beaucoup les figues. Les Bequefigues habitent plus volontiers dans les endroits où il y a beaucoup de figues & de raisins , comme en Provence & en Italie. Leurs plumes changent de couleur en automne ; elles paroissent aussi changer de figure : apparemment, dit M. Lemery , parce qu'elles muent , & qu'elles sont devenues plus grandes. Elles ont alors le sommet de la tête noir.

Les Bequefigues contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil.

Elles sont d'un goût délicat & exquis ; elles nourrissent beaucoup , produisent un bon suc , fortifient l'estomac , se digèrent très-facilement ; & selon l'observation de Pisanelle , ceux qui en mangent un grand nombre , passent toute la journée avec beaucoup de gayeté ; & véritablement , dit M. Lemery , comme elles sont fort tendres & délicates , qu'elles sont dans un exercice suffisant pour jouir d'une transpiration libre , qu'elles se nourrissent de bons alimens , & qu'elles ont des principes purs & exaltés ; il n'est pas étonnant qu'elles produisent de bons effets.

On doit les choisir jeunes , grasses , tendres ;

& principalement quand les figues & les raisins sont mûrs.

Quand elles sont devenues vieilles, leur chair est coriace & difficile à digérer.

Elles conviennent à toute sorte d'âge & de tempérament.

Les *Bequesfigues* sont fort grasses dans la saison des figues. Ces oiseaux se mangent rôtis ; ils ne veulent être que plumés : on en coupe la tête & les pieds ; & en cuisant à la broche, on les poudre de pain rapé & de sel. On les sert avec jus d'orange, sel & poivre.

BETE, *Beta* ; il y a deux espèces principales de bete ou poirée, l'une blanche, l'autre rouge : la rouge est aussi de deux espèces, la première n'est différente de la poirée blanche que par sa couleur rouge : la seconde a des feuilles plus rouges & plus petites que la première, & a une racine très-grosse, remplie d'un suc sanguin, ayant une figure approchante de celle d'une rave, d'où lui vient le nom de *beterave*.

On se sert en alimens des feuilles de la poirée blanche & de la première espèce de poirée rouge. On doit les choisir tendres, charnues, suaves, pleines de suc & d'un goût nitreux.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme.

Par la qualité nitreuse de leur suc délayé par une suffisante quantité de parties aqueuses, elles lachent le ventre & purifient le sang ; mais elles se digèrent un peu difficilement & causent des flatulences, parce qu'elles contiennent un suc épais, & grossier qui demeure quelque-tems dans l'estomac, avant que d'être parfaitement atténuées.

Elles conviennent aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; mais les vieillards, les phlegmatiques, & ceux qui ont l'estomac

foibles doivent en user très-rarement & très-sobrement.

Les Betes sont beaucoup d'usage en cuisine ; on s'en sert pour faire des *Farcés*, & les cardes se mangent à la sausse blanche. Les *Betes* se mettent aussi dans les potages, tant gras que maigres.

BETERAVE, *Beta Rubra*, espèce de bete ou poirée ; grosse racine remplie d'un suc rouge comme du sang, & faite en rave qui pousse des feuilles rouges, luisantes & charnuës.

On doit choisir ces racines bien nourries, grosses, tendres, d'un goût doux & agréable.

Elles ont les mêmes propriétés que les betes ou poirées. Elles sont plus nourrissantes que les feuilles ; elles épaississent le sang ; mais comme elles passent assez facilement, on peut en manger de tems en tems, sans craindre d'en être incommodé.

La *Beterave* pour être une espèce de legume commun ne doit pas être méprisé. On fait cuire cette racine ou dans l'eau, ou dans le four ou sous la cendre, & on en ôte la peau pour les manger, ou frites ou en salade.

Beteraves frites.

Vos *beteraves* cuites au four, & pelées, coupez-les en tranches de l'épaisseur d'un bon doigt, mettez-les tremper dans une pâte claire, faite avec des œufs, ou sans œufs, faites les frire dans du beurre afiné, étant frites, servez-les dans un plat particulier pour Entremets, avec du jus de citron. On s'en sert si l'on veut pour garnir d'autres plats en maigre.

Autre façon.

On coupe de la tête à la queue en maniere de soles ces *beteraves*, de l'épaisseur de trois ou quatre écus ; on les met tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crème douce, jaune & blanc d'œuf crud (plus

de jaune que de blanc) poivre , sel , & clous de girofle : on les tire de cette pâte , & on les poudre de farine , mie de pain & persil haché. On les fait frire ensuite & étant sèches , on les sert dans un plat particulier pour Entremets.

Beteraves fricassées.

Quand les beterdaves ont été cuites dans l'eau , au four, ou sous la cendre , on en ôte la peau , on les coupe par rouelles assez minces , & on les fricasse avec beurre , persil , ciboule , hachés , un peu d'ail (pour ceux qui l'aiment) une pincée de farine , du vinaigre suffisamment , sel , & poivre ; on fait bouillir le tout un quart-d'heure , & on le sert chaudement.

Beteraves en Salade.

Cette salade se fait comme les autres , avec huile , vinaigre , sel , & poivre ; elle sert aussi de garniture aux autres salades , & on la mêle avec d'autres salades. Voyez SALADE.

• BEURRE , *Butyrum*. Le beurre contient la partie huileuse du lait. Ainsi cet Aliment fournit , sur tout avec le pain & l'eau , une nourriture excellente , convenable à tous les genres de vie & de tempéramens. Il faut seulement remarquer par rapport au beurre , que plus il est nouveau , plus il est gracieux & sain. Il devient désagréable au goût & rance en vieillissant. Son trop grand usage relâche les fibres de l'estomac , diminue leur tention , & cause des nausées. Le fromage joint au beurre nourrit aussi beaucoup.

Quand le beurre est frais , ses principes huileux & salins sont étroitement unis ensemble ; il en est plus agréable & plus salulaire. Quand il est trop vieux , la fermentation intérieure a desuni ces mêmes principes : il est un peu âcre , huileux & désagréable. Pour empêcher cette fermentation on le sale. Le sel bouche les pores

tes du beurre , empêche l'air d'y entrer avec assez de liberté pour communiquer aux parties insensibles un mouvement intérieur qui détruiroit leur arrangement.

Les principes huileux & balsamiques que contient le beurre , sont propres à rétablir les parties solides du corps , en s'y accrochant , & à adoucir , & embarrasser les humeurs âcres.

Mais si on en use avec excès , ces mêmes principes humectent tellement les fibres de l'estomac qu'ils leur font perdre leur ressort , & cette partie surchargée d'une matiere grasse fait des efforts pour la rejeter ; de-là les envies de vomir.

Quelques bonnes qualités qu'ait le beurre , soit en assaisonnement , soit en aliment , il ne convient pas à toutes les constitutions , & les personnes d'un tempérament bilieux , doivent en éviter le fréquent usage parce que les parties huileuses & grasses dont il est chargé , s'enflamment fort aisément & se tournent en bile. Si le beurre éprouve le feu , si on le fait roussir ou frire , d'humectant & rafraichissant qu'il étoit , il devient plus propre à pervertir les alimens qu'à les assaisonner , en contractant une âcreté dangereuse. Le beurre brûlé se tourne tout d'un coup en bile , & excite dans le sang des fermentations vicieuses.

Le beurre est une huile séparée du lait ; or tout ce qui est huileux s'enflamme aisément dans nos corps pour peu qu'on l'ait laissé trop exalter sur le feu. de-là les rapports que causent ordinairement les sausses au beurre roux , & les fritures.

Il faut donc , dit M. Andry , que les assaisonnements qui se font avec le beurre , soient préparés de manière , ou que le feu qu'on y emploie soit très doux , ou que le feu , s'il est

violent , soit corrigé par une suffisante quantité d'eau , qui l'empêche d'agir trop immédiatement sur une substance aussi inflammable que le beurre.

Usage du beurre pour la Cuisine.

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle ; pour tout ce qu'on accommode en cuisine , & que les meilleurs mets ne valent rien quand le beurre se fait sentir , il est nécessaire que les Cuisiniers & les Cuisinières s'attachent à le bien connoître , & qu'ils mettent le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement. Le blanc n'est pas à beaucoup près d'un goût si agréable. Il y a des beurres d'un jaune falsifié , & qui se fait avec le suc d'une plante , appelée barbote. Le jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre ; & se distingue aisément , quand on veut s'y appliquer. Pour cet effet on le porte au nez , & on sent s'il n'a point un goût de rance. Les beurres de Mai & de Septembre sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces tems-là , & qui donnent à leur lait un très-bon goût. C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & ménagères font leurs provisions , soit pour en fondre , ou pour saler.

Maniere de fondre le Beurre.

Sur trente livres de beurre qu'on met dans un chaudron bien propre , on met quatre clous de girofle , deux feuilles de laurier , deux oignons ; on fait cuire ce beurre pendant trois heures à petit feu , sans l'écumer , jusqu'à ce qu'il soit clair , fin. Vous le retirez auprès du feu , pour le laisser reposer une heure. Vous l'écumez ensuite , & le versez doucement dans des pots de grais. On passe le fond du beurre au travers d'un tamis. Quand les pots sont

pleins on les porte à la cave , & étant froids on les couvre de papier , & d'une ardoise. Ce beurre se garde long-tems sans se gâter.

Façon du Beurre salé.

La façon du beurre salé est très-bonne , quand il est bien façonné. Après l'avoir lavé plusieurs fois , pour lui faire sortir son lait , on en prend deux livres à la fois , qu'on met sur une table bien nette. On l'étend avec un rouleau , comme un morceau de pâte , de l'épaisseur d'un doigt , on répand du sel dessus en raisonnable quantité , on plie le beurre en trois ou quatre , on le repétrit de cette façon , jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

On continuë de cette façon deux livres par deux livres. On le met à mesure dans des pots de grais , bien propres , on le presse bien avec la main , pour qu'il ne reste point de vuide. Quand les pots sont pleins , on prend du sel qu'on fait fondre avec un peu d'eau , qu'on met sur la superficie des pots. On le porte à la cave pour le conserver , & on les couvre de la même façon que les pots de beurre fondu.

Beurre frisé & filé.

On prend une serviette pleine , fine & bien forte : On l'attache par les deux bouts à un crampon de fer ; on nouë les deux autres , en sorte qu'on puisse mettre un bâton entre la serviette , & le nœud : on met une livre , ou une demi-livre de bon beurre frais dans la serviette , & dessous une terrine pleine d'eau fraîche , pour recevoir le beurre sortant de ladite serviette , en la tournant , & en la serrant. Cela fait , on ramasse le beurre , & on le dresse sur une assiette , pour le servir , comme on le juge à propos , au commencement du repas avec la soupe dans les jours maigres , ou au dessert,

BICHE, *Cerva*. C'est la femelle du cerf, elle a à peu près les mêmes qualités mais elle a cela de commun avec la plupart des femelles des autres Animaux, que sa chair est molasse, & n'est pas si bonne à manger, que celle de son mâle.

Cependant la chair d'une jeune *Biche* est assez délicate, & assez agréable au goût; mais quand elle est en chaleur, on ne doit point en user. Voyez à l'article *Cerf*, ses qualités. On l'acommode en cuisine, comme le *Cerf*.

Il faut la faire tremper de même dans une marinade après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir, & étant cuite, on y met des câpres & un bon coulis dans son dégoût pour servir dessous ladite Entrée, & on la fait mitonner dans la sauce.

On peut aussi, quand elle est piquée, marinée & rôtie, envelopée dans du papier, y faire une sauce douce, avec du vinaigre, du poivre, du sucre, de la canelle, & une échalotte entière. Voyez *Cerf*.

BIERE, *Cerevisia*. La biere est une liqueur devenue spiritueuse par la fermentation; les matieres qui entrent dans la composition de la biere sont l'orge ou le froment, ou enfin quelque autre espèce de blé que l'on a réduite en une farine grossière. On prend une certaine quantité de cette farine, on y jette de l'eau chaude, ou bien on la met bouillir dans l'eau pour que la liqueur s'impregne des principes les plus actifs de la farine; on la coule, on y fait bouillir de nouveau des fleurs de houblon ou un peu d'absinthe, ou d'autres plantes amères. Quand la liqueur a bouilli un tems suffisant, on l'agite à force de bras, la versant & la reversant dans différens vaisseaux, pendant qu'elle est encore bien chaude. C'est ce qu'on appelle *brasser*: puis on la coule, & on la laisse fermenter. Pour exciter cette fermenta-

tation, on y jette des feces de biere ou quel-
qu'autre matiere fermentative. Enfin quand el-
le a été bien dépurée & bien clarifiée, par le
secours de la fermentation, on la verse dans
des tonneaux & on la garde. Voilà la maniere la
plus usitée de préparer la biere; elle se fait néan-
moins de beaucoup d'autres, & l'on peut dire
que chaque Brasseur a la sienne particuliere.

Le houblon ou les autres parties amères que
l'on mêle avec la biere, aide à rarefier les par-
ties grossieres & visqueuses du froment, & conserve
la biere en empêchant qu'elle ne s'engraisse.

La biere ne se fait pas également bonne dans
toutes les saisons, non plus que dans tous les
pays. La constitution de l'eau varie, suivant
ces circonstances, & rend la biere plus ou moins
bonne. Le tempérament de l'air variant aussi
suivant les saisons & les pays, augmente ou di-
minuë beaucoup la fermentation & la dépuración
de la liqueur. Quand il fait grand chaud, la fer-
mentation de la biere se fait trop fortement, il
se fait une exaltation, & un développement trop
considérable de ses principes qui se dissipant en-
suite fort aisément, parce qu'ils sont peu rete-
nus, donnent bientôt lieu à la liqueur de s'ai-
grir. Ainsi pendant l'été, on est obligé de mê-
ler à la biere que l'on fait plus de houblon que
dans le printems, pour l'empêcher de s'aigrir.
Le printems, surtout son commencement, est
plus convenable pour faire la biere que l'automne;
aussi esting-t on la biere de Mars pour son
bon goût, & sa durée; sans doute que la consti-
tution particuliere de l'air & de l'eau est plus con-
venable en cette saison au degré de fermentation
nécessaire pour faire de bonne biere; ou que
les matieres qui entrent ordinairement dans sa
composition, comme le blé & le houblon sont
meilleures & ont plus de force que dans l'automne.

Il y a plusieurs sortes de biere qui diffèrent par leur circonstance ; car les unes sont chargées , épaisses , troubles ; les autres sont claires & limpides par leur couleur ; les unes sont blanches , les autres jaunes , les autres rouges par leur goût, les unes sont douces & pénétrantes , les autres ameres & âcres , les autres piquantes. Elles diffèrent encore par leur âge , car la biere nouvelle a un goût fort différent de celle qui a été reposée & gardée. Ces différences procèdent de la maniere dont la biere a été préparée , des différens pais où elle a été faite , des eaux dont on s'est servi , du tems auquel on y a travaillé , des ingrédiens qu'on y a fait entrer & de leur proportion.

La biere est une boisson nourrissante & humectante par les principes huileux & balsamiques que le blé lui a fournis en assez grande quantité. Elle est fort apéritive ; prise avec excès, elle enivre , parce qu'elle contient beaucoup de parties spiritueuses qui produisent l'ivresse.

La biere trop nouvelle contient beaucoup de parties visqueuses & acides , qui n'ayant pas été suffisamment atténuées par la fermentation , causent des vents , en se raréfiant dans les intestins par la chaleur du Corps. Elle excite aussi des ardeurs d'urine , & quelquefois même des espèces de gonorrhées , en s'arrêtant aux conduits de l'urine , & en les picotant fortement. C'est peut-être ce qui fait dire à quelqu'uns que l'usage de la biere étoit pernicieux aux reins & au genre nerveux , quoique l'expérience fasse assez connoître que cette liqueur est salutaire. On remédie à ces mouvemens en buvant un peu d'eau-de-vie qui divise & incise ces parties visqueuses & qui les chasse des endroits où elles s'étoient comme cramponnées. Ce sont encore ces parties qui contribuent à rendre l'ivresse de la biere

plus longue & plus dangereuse que celle de nos vins.

La biere doit être choisie claire, de belle couleur, d'un goût piquant & agréable, sans aigreur, moussant beaucoup quand on la verse, & n'étant ni trop vieille, ni trop nouvelle.

La biere convient en tous tems, à tout âge, & à tout tempérament, moins cependant aux personnes grasses & replètes qu'aux autres.

Elle contient un esprit inflammable, comme celui du vin, du pblegme, de l'huile noire & de l'esprit qui n'est autre chose que du sel acide résous dans du pblegme.

Les Anglois pour rendre la biere plus agréable, jettent dans les tonneaux, après qu'elle est brassée, du sucre, de la canelle, & des clous de girofle : Les flamans du miel & des épais.

Autres Observations sur la Biere.

La biere doit tenir parmi les boissons le même rang que tient le pain parmi les alimens solides, & comme on ne peut disconvenir que le pain ne soit très-sain à manger, on ne peut disconvenir aussi que la biere, quand elle est faite d'un bon grain, ne soit très-saine à boire. En effet l'un & l'autre sont composés des mêmes principes & ne diffèrent, à proprement parler, qu'en ce que l'un est un pain qui se mange, & l'autre un pain qui se boit. Cette conformité de substance fait que ces deux nourritures s'associent mieux dans l'estomac & qu'elles s'y digèrent par conséquent d'une manière plus parfaite. Les particules de la biere sont homogenes avec celles du pain. Elles pénètrent donc & dissolvent celles-ci plus aisément, puisque *les semblables se dissolvent par les semblables, & que, selon cette autre maxime tirée de l'expérience, tel est le lien d'un mixte, tel doit être son dissolvant.*

Le pain se digère donc avec plus de facilité

par le moïen de la biere. Or comme il n'y a point de nourriture qui sympathise mieux avec toutes les autres que le pain, il faut conclure que si la biere aide à la digestion du pain, elle ne peut être que favorable à celle des autres alimens.

Dans les païs septentrionaux on ne donne pour bouillie aux enfans que de la mie de pain délayée & cuite dans de la biere, & cette bouillie est tout autrement saine que celle que nous faisons avec la simple farine & le lait. Car cette farine qui n'a point fermenté, n'étant mêlée non plus avec aucun liquide qui ait fermenté, & qui avec cela lui soit assez analogue pour en pénétrer les parties les plus insensibles, ne fait qu'une masse lourde, plus propre à donner des tranchées aux enfans qu'à les nourrir.

Suivant ces observations ceux qui mangent beaucoup de pain doivent trouver dans la biere plus de secours pour la digestion que dans le vin.

Toutes les bieres ne sont pas également bonnes, & la nature du grain, celle du climat, celle de l'eau produisent ici de grandes différences. De toutes les bieres étrangères il n'y en a point de meilleures que celle de Bruxelles & de Harlem. La biere d'Amsterdam est grossière & lourde, parce qu'on la fait avec de l'eau bourbeuse. Celle d'Angleterre est bonne parce qu'elle est faite avec d'excellente eau de fontaine. Pour ce qui est des bieres de Paris, celles qui se brassent au Fauxbourg St. Germain sont fort bonnes à cause que les eaux de puits dont on les fait viennent du courant de la seine. Celles du Fauxbourg St. Antoine sont encore meilleures. Quant aux bieres des Fauxbourg St. Victor & St. Marceau, elles sont faites avec les eaux de la petite riviere de Bièvre.

qui n'est pas trop bonne, ou avec des eaux de puits qui sont extrêmement crues ; mais on emploie tant d'art & de soin pour les bien travailler que l'on corrige suffisamment ce que ces eaux pourroient avoir de moins-salutaire.

La biere nouvelle est moins saine, surtout si elle est trouble, parce qu'alors elle fait des obstructions. Celle qui n'est ni vieille ni récente est meilleure. La vieille a une pointe d'aigre qui est ennemie des nerfs. La biere qui n'a pas assez cuit blesse le cerveau & cause des vents ; celle qui est faite de pur froment est très-nourrissante & un peu échauffante ; celle où il n'entre que de l'orge pour tout grain est plus rafraichissante, pour vû toutefois qu'on n'y mette pas trop de houblon, car on a coutûme d'y en mettre plus que dans celle de froment. Celle qui est faite d'orge & de blé tient le milieu. Celle dont le grain au lieu d'être rôti au four, n'a été que séché au soleil, fait beaucoup d'embarras dans les vaisseaux capillaires & est contraire aux Asthmatiques. Plus il y a de houblon dans la biere, plus elle est apéritive. Quand elle est forte de grains, elle est plus vive, quoique plus douce. Celle qui se fait aux mois de Mars & d'Avril, se conserve plus long-tems que les autres. Plus les vins approchent du midi, & meilleurs ils sont : Il n'en va pas ainsi de la biere qui est meilleure dans les pais septentrionaux.

Quand la biere a toutes les conditions requises, qu'elle a suffisamment cuit, qu'elle n'est ni trop récente ni trop vieille, qu'elle est faite de bonne eau, qu'elle ne contient ni trop, ni trop peu de houblon, & qu'elle n'est point sophistiquée, elle nourrit, engraisse, & rafraichit ; elle tient le ventre libre, elle pousse doucement par les urines, & peut convenir à presque tous les tempéramens. Il y a plus de Peuples qui

usent de biere , qu'il n'y en a qui usent de vin ; & ceux qui boivent de la biere sont ordinairement grands , forts , & bien faits.

La biere douce & foncée qui est celle où il y a peu de houblon & beaucoup de grain nourrit davantage & convient particulièrement aux gens maigres. La claire & piquante est diurétique ; l'amère est bonne à la rate & au foie.

Quelques-uns pour lui donner plus de force y mêlent de l'absynte , d'autres de la scolopendre , d'autres du romarin , d'autres de la sauge , d'autres des baies de genievre , ce qui la rend fort désobstruative & très-propre aux Asthmatiques. L'usage des amers est de dissoudre , & la biere produit cet effet sur les humeurs trop visqueuses , en sorte qu'elle ne peut qu'aider à la circulation des sucs & contribuer par conséquent à l'embonpoint.

Si l'on veut étudier les effets de cette boisson , on verra qu'elle chasse les crudités qui sont dans les premieres voies , & qu'elle les chasse tantôt en les fondant , de maniere qu'elles se dissipent en forme de vents , & tantôt en les purgeant par les sels. On verra qu'elle chasse aussi les crudités qui sont dans le sang : qu'elle fait fortir les plus grossières par les urines , sur-tout lorsqu'elle est mêlée de genievre , ce qui la rend très-propre à prévenir la gravelle , & les autres par les pores de la peau.

Autant que l'usage de la biere est salutaire quand il est modéré , autant il est dangereux quand il est excessif : car alors après avoir résout les sucs grossiers & hétérogenes qui sont dans la masse , il est à craindre qu'il ne résolve jusqu'à la substance fibreuse du sang , c'est-à-dire cette substance gluante qui est comme la gelée du sang & qui se convertit en fibre , lorsque le sang en est tiré.

On boit ordinairement la biere pure sans la tremper, elle en porte plutôt à la tête & offense plus aisément les nerfs. ; elle seroit plus saine, si on y mettoit un peu d'eau.

BISCUIT, *Panis dulciarius*. Pâtisserie friande, assez connue : on en fait de plusieurs manieres.

Biscuits d'Amandes amères.

On prend une livre ou deux d'amandes douces, & un quarteron d'amères. On fait bouillir de l'eau, on l'ôte du feu, on y met les amandes, on les remue avec une écumoire, on voit si elles se pelent bien. Quand elles sont pelées, on les met dans l'eau chaude, d'où on les retire pour les mettre égoutter ; on les pile ensuite, & aussi fin que la pâte à faire du pain : on y mêle quelques blancs d'œufs pour les empêcher d'huiler. Ces amandes étant bien pilées, on y mêle aussi pèsant de sucre en poudre, avec quelques blancs d'œufs encore. On pâtrit le tout dans un poëlon, avec une cuiller à bouche, ou une gache. Cette pâte ainsi apprêtée, on y mêle de la farine très-fine, puis du tout bien incorporé, on fait des biscuits qu'on fait cuire. On y mêle de l'eau de fleur d'orange, si l'on veut, ils n'en sont que plus agréables. Il faut que le four ne soit n'y trop chaud, n'y trop étroit. On en peut faire de même avec des avelines, & avec des pistaches, mais si on n'en fait qu'avec des pistaches il faut mêler des amandes douces.

Biscuits d'Amandes douces.

Ils se font comme les biscuits d'amandes amères, excepté qu'il ne faut que des amandes douces & une livre & demie de sucre pour une livre d'amandes.

Biscuits à la Bourgogne.

Prenez un quarteron d'amandes douces, trois d'amandes amères ; échaudez-les toutes, pelez-

les & les pilez dans un mortier en y mêlant de tems-en tems deux blancs d'œufs ; quand le tout est bien pilé , on y mêle quatre livres de sucre en poudre , on remuë le tout ensemble à force de bras , jusqu'à ce que la pâte soit maniable. On prend cette pâte , on la passe au tamis , en la pressant fort , & de ce qui est passé on en forme des biscuits qu'on met dans du papier.

Les biscuits ainsi dressés mettez-les sur une planche , & le couvercle du four par dessus , avec du feu , pour leur donner couleur de ce côté ; quand ils en ont assez pris , & qu'ils paroissent assez gonflés , ôtez-le feu , détachez les biscuits le plus adroitement que vous pourrez , ensuite glacez-les du côté , qu'ils étoient posés.

On peut encore , si l'on veut , faire cuire ses biscuits dans les moules ordinaires , & si la pâte est trop forte pour la tamiser , versez-y un peu d'eau de fleur d'orange.

Biscuits à la Chanceliere.

Prenez deux œufs frais , ôtez-en les blancs & les germes , délayez les jaunes , & à mesure que vous les délayerez mettez-y du sucre fin en poudre , cuillerée à cuillerée , remuant toujours. Mettez-y après deux cuillerées de farine , un peu d'anis battu , un peu de fleur d'orange ; mêlez le tout ensemble , continuez d'y mettre du sucre en poudre , jusqu'à ce qu'il soit fait comme une pâte , que vous dresserez ou seringuez sur du papier en telle forme qu'il vous plaira. Faites cuire vos biscuits , dans un four de cuivre rouge à petit feu dessus & dessous ; quand ils seront cuits , laissez-les refroidir & servez.

Biscuits de Chocolat.

Prenez blancs d'œufs , ce que vous voudrez ; fouettez-les jusqu'à ce qu'ils forment une espèce de neige , répandez dessus du chocolat autant qu'il

qu'il en faut pour en donner l'odeur & la couleur.

Prenez ensuite du sucre rapé en poudre, un peu de farine, mêlez avec les blancs d'œufs, autant qu'il est nécessaire pour faire une pâte maniable qui devient telle à force d'être battue.

Votre pâte faite, formez-en des biscuits sur du papier, de quelle figure vous voudrez, & faites-les cuire au four modérément chaud.

On fait encore de la même façon des biscuits de fleurs d'oranges, de pistaches, de chair d'orange, & de fleur de jasmin, observant à tous ces différens biscuits de faire la pâte comme celle des précédens & de les faire cuire de même.

Biscuits de Citron.

Prenez des blancs d'œufs, à discrétion, rapez-y de la chair de citron, ajoutez-y un peu de marmelade de même fruit, avec du sucre en poudre; incorporez-le bien avec le reste, & en mettez, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. Dressez vos biscuits sur du papier blanc, & les faites cuire dans un four modérément chaud.

Biscuits à l'Ecorce de Citron confite.

Faites la pâte, comme la précédente, mettez-y de la pâte de citron confite pilée menu; délayez bien le tout ensemble, formez vos biscuits, comme les autres, & les faites cuire de la même façon. Il faut qu'ils soient secs & cassans.

Autres Biscuits de Citron.

Prenez de la râclure de citron préparée comme celle de la conserve; faites de la pâte semblable à celle des biscuits de fleurs d'orange, & en la broyant, mettez-y de la râclure de citron. Le reste à l'ordinaire.

Grands Biscuits de Citron.

Faites cuire du sucre à cassé, ôtez-le de des-

sus le feu , mettez-y un peu de raclûre de citron , donnez-lui telle couleur qu'il vous plaira. mettez-y deux blancs d'œufs bien fouettés ; versez promptement votre glace dans des moules de papier double , plié en longueur ou en largeur , à proportion du sucre que vous y voulez mettre. Quand votre pâte commence à refroidir , coupez-la de telle façon qu'il vous plaira , & faites cuire à l'ordinaire.

Biscuits Communs.

Cassez huit œufs dans quelque vaisseau , battez-les bien & long-tems avec une spatule de bois , comme pour une omelette ; mettez-y un livre de sucre en poudre , autant de farine ; mêlez & délayez bien le tout pendant demi-heure , jusqu'à ce que votre pâte soit bien blanche ; & si vous le jugez à propos , ajoutez-y deux pinçees d'anis en poudre ; versez ensuite votre pâte dans des moules de fer blanc ou de papier , formez en quarré long , avec des bords relevés pour contenir la pâte ; poudrez vos biscuits de sucre , & les mettez au four , ou dans un four de cuivre rouge avec feu dessus & dessous , mais plus dessus que dessous Il ne faut pas plus d'un quart d'heure pour les cuire ; quand ils sont cuits & de belle couleur , glacez-les avec du sucre mis en poudre , dont vous les poudrez , & les tirez de leurs moules encore chauds.

Biscuits à Dame-Barbe.

Prenez une livre d'amandes douces , un quarteron d'amandes amères bien pelées , battez-les bien dans un mortier , versez-y de tems en tems un blanc d'œuf pour les empêcher de tourner en huile.

Votre pâte bien battue , ôtez-la du mortier , prenez autant pèsant de sucre en poudre , & quelques blancs d'œufs , pétrissez & incorporez bien le tout ensemble.

Cela fait , versez vos biscuits , larges d'un écu & moins épais , sur une feuille de papier à quelque distance l'un de l'autre ; mettez-les au four , feu dessus d'abord , & lorsque vos biscuits seront bien rebondis , bien colorés , mettez du feu dessous pour les achever de cuire.

Biscuits à la Dauphine.

Prenez trois ou quatre œufs , & quand ils seront bien battus , mêlez-y quatre ou cinq pinçées de sucre en poudre , autant d'écorce de citron & autant de cuillerées de farine cuite auparavant dans le four.

Le tout bien délayé , versez-le sur des feuilles de papier poudré de sucre , poudrez de même votre pâte par dessus ; & faites cuire au four à un feu modéré.

Votre pâte étant cuite vous la retirez , vous coupez en même tems vos biscuits avec le papier par dessous bien proprement , en leur donnant la figure que vous voulez.

Biscuits de Génér.

Prenez une livre de farine , quatre onces de sucre , de la coriandre & de l'anis , autant que vous le jugerez à propos , ajoutez-y quatre œufs , & mettez le tout dans une quantité suffisante d'eau tiède. Formez-en une pâte dont vous ferez un pain que vous ferez cuire au four ; lorsqu'il sera cuit , coupez-le en cinq ou en six tranches que vous ferez recuire au four.

Biscuits de Jasmin.

Ayez des fleurs de jasmin d'Espagne ou commun , épluchez-les bien , mettez-les dans un mortier de marbre bien net , pilez-les bien , mettez-y ensuite des blancs d'œufs & du sucre en poudre , & achevez vos biscuits de la même façon que les biscuits de fleur d'orange.

Biscuits de fleurs d'Orange.

Prenez des œufs bien frais , dont vous tirerez

les blancs, & poudrez à proportion d'un seul blanc pour l'emploi d'une livre de sucre; mettez-les dans un mortier de marbre bien net, broyez-les petit à petit, en mêlant de tems en tems du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange; continuez jusqu'à ce que tout devienne épais & maniable. Votre pâte étant formée, dressez la en petites boules ou en biscuits. Si vous la dressez en petites boules, roulez-les dans les mains avec du sucre en poudre, & les mettez sur du papier éloignées les unes des autres. Si vous la dressez en biscuits, étendez-la sur une table bien nette avec un rouleau, en mettant toujours du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souvent de place, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un écu. Coupez-la ensuite avec un couteau, faites-en vos biscuits de telle longueur & de telle largeur qu'il vous plaira: mettez-les sur un papier blanc, un peu éloignés les uns les autres, de même que les boules.

Votre pâte ainsi dressée, soit en boules, soit en biscuits, mettez cuire dans un four de cuivre rouge, avec un feu médiocre dessus & dessous; quand ils seront cuits, laissez-les refroidir & les levez froids.

Biscuits de fleur d'Orange ambrés & musqués.

Ces sortes de biscuits peuvent se faire ambrés & musqués, ce que vous ferez en broyant votre pâte dans un mortier de fonte, avec un pilon de même matière & mêlant de l'ambre & du musc avec du sucre en poudre à mesure que vous le broyerez.

Biscuits de fleur d'Orange Glacés.

Faites votre pâte de la même façon que la précédente, coupez-la de la même façon, mettez ensuite des blancs d'œufs dans un plat, trempez-y vos biscuits, l'un après l'autre, faites-les

égoutter , mettez-les dans un autre plat avec quantité de sucre en poudre , mettez-en dessus & dessous , arrangez-les sur du papier , & les faites cuire comme les autres.

Biscuits à la Reine.

Prenez six jaunes d'œufs , fouettez-les bien d'un côté , & les jaunes de l'autre. Prenez environ une livre de fleur de farine , délayez-la peu à peu dans les jaunes d'œufs , mêlez-y une livre de sucre en poudre , ajoutez-y vos blancs d'œufs ; & battez bien le tout ensemble , en sorte que votre pâte soit un peu ferme.

Cela fait , dressez vos biscuits sur du papier blanc de telle figure que vous voudrez , & poudrez-les par dessus , & mettez cuire. Il faut que le four soit un peu plus qu'à moitié chaud. Quand ils seront cuits , détachez-les proprement avec un couteau en les glissant entre le papier & le biscuit.

Autres Biscuits à la Reine.

Prenez douze onces de farine , une livre de sucre fin , douze œufs dont vous ôterez trois jaunes de peur que la pâte ne jaunisse trop. Ajoutez-y de l'anis & de la coriande à discrétion ; battez & mêlez bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il s'en fasse une pâte assez liquide. Quelques-uns y ajoutent un peu de levain pour rendre cette pâtisserie plus saine. Il faut mettre cette pâte dans des cornets de papier ou de fer blanc , larges de deux doigts , & deux fois plus longs , que vous mettrez dans une tourtière dans un four modérément chaud. Mettez-les ensuite sur une feuille de papier pour les faire cuire une chaleur lente.

Biscuits de Piémont.

Prenez six œufs , faites la pâte de même que celle des biscuits communs , excepté qu'elle doit être un peu plus ferme. Étendez votre pâte sur

du papier blanc, de l'épaisseur d'un travers de doigt; coupez vos biscuits larges d'un doigt & longs de même. Poudrez-les de sucre, & les mettez au four où vous les laisserez peu de tems; étant cuits, detachez-les de dessus le papier, & les mettez-en lieu sec.

Autre Façon.

Prenez trois ou quatre jaunes d'œufs ou davantage, si vous avez beaucoup de biscuits à faire, de la farine cuite au four aussi pèsant que les œufs, & autant de sucre en poudre. Prenez-les blancs de vos œufs dont vous ferez de la neige à force de les battre; ayez de l'écorce de citron confite rapée & pilée dans un mortier; mêlez-y votre farine, le sucre, & ensuite les jaunes d'œufs; délayez bien le tout.

Cela fait, prenez de cette pâte avec une cuiller à bouche, formez-en vos biscuits; glacez-les proprement avec du sucre en poudre & des blanc d'œufs dont vous les frotterez auparavant. Faites les cuire au four modérément chaud; laissez-leur prendre belle couleur, & quand ils seront cuits detachez-les du papier.

Autre Façon.

On peut encore, si l'on veut, prendre moins de blancs d'œufs, se passer d'écorces, de citron, & se servir de farine, sans la faire cuire.

Biscuits de Savoie.

Prenez quatre œufs frais, fouettez bien les blancs à part, dans une terrine, & quand ils seront bien montés, jetez les quatre jaunes dedans, ajoutez demi-livre de sucre en poudre, & battez bien le sucre & les œufs avec une spatule de bois; les œufs & le sucre bien battus, mettez, si vous voulez, un peu de citron, que vous ferez sécher sur une assiette devant le feu ou sur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal.

bien rapée ; vous le remperez avec la pointe d'un couteau. Lorsqu'il sera bien efforé vous en jetterez une pincée ou deux dans votre biscuit , & quand vous voudrez le dresser , vous y mettrez un quarteron & demi de bonne farine que vous mêlerez , batterez & incorporerez avec votre pâte d'œufs & de sucre , puis vous les dresserez en petits ronds , & les poudrez de sucre pour les glacer , pour les empêcher de couler & de s'étendre sur le papier. Faites les cuire dans un four à masse-pain, four à pâtissier , ou four à cuire du pain , & vous jetterez l'ame d'un fagot dans un des côtés du four pour les réchauffer.

Après l'avoir bien balayé , mettez des feuilles ou demi-feuilles dans le four ; avant de les enfourner de l'autre côté du four , vous mettrez un petit morceau de bois sec allumé pour donner de la couleur à vos biscuits.

Biscuits au sucre.

Prenez un quarteron de sucre , & davantage ; si vous voulez ; clarifiez-le , & le faites cuire au grand perlé ; ensuite mettez-y deux œufs frais ; fouettez bien le tout , ajoutez-y un peu d'eau de fleur d'orange ; après quoi vous dresserez vos biscuits sur du papier , & les ferez cuire , comme les biscuits à l'écorce de citron confite.

BISCOTINS. Pour faire des biscotins prenez une demi-livre ou une livre de sucre , suivant la quantité que vous en voulez faire , & le faites cuire à la plume. Prenez demi-livre ou trois quarterons de farine , jetez-la dans le sucre cuit ; remuez-la promptement pour la mettre en pâte , & ne la mettez plus sur le feu. Dressiez-la sur une table ou sur une planche , avec un peu de sucre , pétrifiez-la promptement , puis pilez-la dans un mortier avec un blanc d'œufs , un peu de fleur d'orange , un peu de musc & d'ambre , si vous voulez ; pilez & incorporez le tout , & faite

comme une pâte ferme ; mettez-la par petites boules ; ayez ensuite une poêle d'eau bouillante sur le feu , jetez-les dedans , ils vont d'abord au fond ; & quand ils viennent dessus , levez-les avec une écumoire , mettez-les égoutter sur des feuilles de fer blanc ou sur du papier , & les mettez dans le four pour les faire cuire & leur faire prendre belle couleur.

S'ils ont de la peine à quitter le papier quand ils seront cuits , mettez le papier sur une serviette mouillée que vous aurez bien pressée , & ils se détacheront aussitôt.

BISSET, *Palumbus* , Pigeon fauvage plus petit que le Ramier , qui a les pieds & le bec rouges. Ce sont des oiseaux de passage , qui se perchent sur les arbres ; on les voit ordinairement par bandes à la fin de Septembre. C'est un bon mets en cuisine ; on mange les *Bisets* rôtis , & pour cela on les vuide , on les pique de menu lard , & on les fait rôtir à la broche. Ces oiseaux peuvent encore se déguiser comme les Pigeons.

Consultez l'article pour la qualité , & la manière de les apprêter.

BISQUE, *jus ex diversarum carniū succis conditum*. C'est un potage en ragoût ; on en fait en gras & en maigre de plusieurs façons. On fait des *Bisques* de Pigeons , des *Bisques* de Pigeonneaux , des *Bisques* de Poulardes , des *Bisques* de Cailles & autres ; des *Bisques* de Poisson , des *Bisques* d'Ecrevilles , &c. On en trouvera la composition sous tous ces noms particuliers.

Les *Bisques* en général , quoique très-agréables au goût , sont préjudiciables à la santé , quand on en fait un trop fréquent usage.

BLANC-MANGER, *Cibus albus* , espece de gelée bienfaisante dans les consommations & dans les

Les maladies où l'on doit se proposer de corriger les humeurs , & d'en tempérer l'âcreté.

Préparation du Blanc-manger , suivant la pharmacopée de Feller.

Prenez quatre pintes de lait , les blancs d'un chapon bouilli , des amandes douces blanchies , deux onces. Battez le tout ensemble , & faites-en une forte expression ; faites bouillir l'extrait sur le feu , avec trois onces de farine de ris ; lorsque le tout commencera à se coaguler , ajoutez du sucre blanc , huit onces , d'eau de roses rouges , dix cuillerées : mêlez bien le tout ensemble.

Autre Blanc-manger.

Prenez un couple de pieds de veau , ôtez-en les os , joignez-y une volaille qui ne soit pas tout à fait grasse ; vuidez-la & la fendez sur le dos , ôtez-en l'ame : lavez les pieds & la volaille en plusieurs eaux , & les faites blanchir dans de l'eau bouillante ; ensuite retirez-les & les mettez dans l'eau fraîche. Empotez la viande dans une marmite ou pot de terre , que vous ferez cuire dans deux pintes & chopine d'eau ou environ. Lorsqu'elle bout , écumez-la , couvrez cette marmite & retirez-la en arrière , pour qu'elle ne bouille qu'à petit feu. Quand le bouillon est réduit presque à la moitié , que les pieds de veau & la volaille sont cuits . mettez un peu de ce bouillon sur une assiette , & laissez-le gélér , pour voir s'il est trop fort ou trop délicat. S'il est trop délicat , faites-le bouillir encore ; s'il est trop fort , mettez-y de l'eau.

Quand il est fait , passez ce bouillon avec une serviette dans une casserole , laissez-le reposer un moment , dégraissez-le. Si vous ne voulez faire qu'un plat de blanc-manger , ne prenez de bouillon que ce qu'il en faut pour remplir le plat.

Ensuite pelez une demi-livre d'amandes douces , & une douzaine d'amère ; pour les peler , mettez-les dans l'eau bouillante , & à mesure que vous les pelez, jetez les dans l'eau fraîche ; on les tire de l'eau , & on les essuye sur un linge blanc , ensuite pilez-les dans un mortier , & les arrosez de tems en tems d'une goutte de lait. Quand elles sont bien pilées , prenez le bouillon qu'il faut pour votre plat , mettez-y du sucre à proportion de ce qu'il faut pour ce plat ; ajoutez-y un morceau de canelle en bâton , une couple de clous de girofle , un peu de sel , des zestes de citron verd ; faites chauffer le tout sur un fourneau. * Quand il est chaud , retirez-le , & y délayez les amandes pilées ; faites-le réchauffer tant soit peu sur le fourneau , passez-le dans une étamine ou une serviette sur un plat ; quand il est passé , revuidez le blanc-manger dans l'étamine ou dans la serviette , en y mettant un peu de lait , & le repassez deux ou trois fois de même , afin que l'amande passe mieux , & qu'il soit plus blanc. Quand il est passé , & qu'on a bien pressé les amandes , on prend une feuille de papier blanc , on la passe dessus le blanc-manger pour le dégraisser. On y met une goutte d'eau de fleurs d'orange , & on le dresse dans le plat ou dans la jatte où on veut le servir. On le laisse enfin geler , & on le sert froid pour Entremets , garni de citron si l'on veut.

On peut , si l'on veut , ne se servir que de bouillon de pieds de veau , sans volaille ; & si l'on veut en faire plus d'un plat , il n'y a qu'à augmenter les amandes à proportion.

Autre Blanc-manger pour servir d'Entremets.

Pilez dans un mortier de marbre un quarteron pesant d'amandes douces pelées ; arrosez-les peu à peu d'un peu d'eau rose , ou plutôt d'eau

commune, lorsqu'elles seront bien pilées, ajoutez-y une chopine ou un peu plus de bouillon bien consommé, soit avec de la volaille, du bœuf, du veau, sans qu'il y ait des herbes, mais seulement deux ou trois clous de girofle, un peu de canelle, & du sel à discrétion.

Quand on n'a point d'amandes pour en faire du lait, on peut se servir de quelques cuillerées de bon lait de Vache ou de Chevre. Le bouillon doit être dégraissé & chaud; & quand il est mêlé avec des amandes, il le faut verser dans une étamine ou serviette, & y ajouter deux onces ou environ de blanc de chapon, ou d'une autre volaille rôtie ou bouillie, qui aura été hachée ou pilée dans un mortier, après qu'on en aura ôté la peau, les nerfs & les os.

Au lieu de volaille, on peut se servir de veau ou de quelqu'autre viande plus grossière, mais le blanc-manger sera moins délicat. On y peut ajouter gros comme un œuf de mie de pain blanc, pour rendre le blanc-manger plus épais, mais il n'en faut point, si on veut le faire bien délicat. Il y a des personnes qui ne passent point le blanc de la volaille par l'étamine; elles se contentent de le bien piler, & de le faire dissoudre dans le bouillon, quand il est en lait d'amandes; mais quand la viande est broyée, on la met avec les amandes & le bouillon dans l'étamine, qu'on tord pour en avoir la liqueur. Il faut remuer & rafraîchir le marc avec un peu de bouillon, & le presser encore pour en tirer ce qui reste du suc.

On verse le lait dans un poëlon ou écuelle d'argent, en y ajoutant le jus d'un ou de deux citrons, & un quarteron de sucre plus ou moins. On tient ce blanc-manger sur un feu bien allumé, on le remue d'abord pendant quelque temps, afin qu'il s'épaississe, & on le laisse un

peu reposer : ensuite on le remuë quelquefois avec une cuiller. On en met sur une assiette ; s'il est en gelée en se refroidissant , il est cuit, il faut l'ôter du feu.

Blanc-manger de Corne de Cerf pour Entremets.

Prenez environ une livre de Corne de Cerf rapée plus ou moins , selon la quantité de blanc-manger que vous voulez faire ; faites cuire raisonnablement cette corne de Cerf rapée ; en sorte que tâtant avec les doigts , vous trouviez que l'eau en soit devenue comme gluante : c'est un signe qu'elle est assez cuite. Passez dans une casserole cette gelée par une étamine bien fine ; mettez-y du sucre à proportion de ce qu'il en faut , un peu de sel , des zestes de citron verd , de la canelle en bâton , deux ou trois clous , mettez la gelée sur le fourneau ; étant chaude, retirez-la , & y délayez les amandes pilées ; passez le blanc - manger dans une étamine ou serviette sur un plat. Etant passé , repassez-le en le revuidant dans l'étamine ou serviette deux ou trois fois.

Etant bien passé , & ayant bien pressé les amandes , passez une feuille de papier blanc par dessus , pour en ôter l'écume ; mettez-y une goutte d'eau de fleurs d'orange. Gouttez si le blanc-manger est de bon goût : dressez-le dans le plat ou la jatte où vous voudrez le servir : mettez-le dans un lieu froid , afin qu'il gèle ; étant gélé , c'est-à-dire pris comme un caillé , servez-le pour Entremets froid.

Si on ne veut faire qu'un plat de blanc-manger de corne de Cerf , il ne faut prendre qu'un quarteron de corne de Cerf rapée , que vous mettrez dans une marmite ou pot de terre , avec cinq demi-setiers d'eau que vous ferez bouillir. Lorsqu'elle bout , couvrez la marmite de son

pouvercle ou le pot de terre, & la retirez en arrière, pour qu'elle ne bouille qu'à petit feu.

L'eau étant réduite à la valeur de trois demi-setiers, on passe la corne de Cerf dans une étamine ou serviette, & on la presse bien. On assaisonne & on fait le blanc-manger de même qu'il est marqué ci-dessus.

Autre Blanc-manger.

Prenez demi-livre d'amandes émondées ; faites-en une pâte fort battue ; ajoutez-y du lait afin qu'elles se mettent mieux en pâte, & qu'elles ne rendent pas leur huile. Ayez une cuillerée & demie de farine de ris, mêlez le tout ensemble, passez-le par le tamis avec une grande écuelle de lait ; faites bouillir le tout doucement en remuant toujours : ajoutez-y du sucre autant qu'il en faut ; faites-le cuire plus épais que de la bouillie. Si l'on veut on y ajoute du blanc de chapon haché ; il faut le piler avec les amandes & le ris, le passer par le tamis, & faire comme on a dit ci-devant.

Autre Blanc-manger pour prendre le matin au lieu d'un bouillon.

Prenez une bonne écuelle d'excellent bouillon dégraissé, fait sans herbes, & salé modérément ; il sera d'un plus haut goût, si on y fait bouillir du vin blanc, comme pour faire de la gelée : faites-le bouillir à petit feu, l'espace d'une heure ou environ, & le remuez souvent avec une cuiller, afin que rien ne brule. Lorsque le bouillon est diminué environ de moitié, on y ajoute le lait d'un quarteron d'amandes douces pelées & pilées dans un mortier, avec deux ou trois cuillerées d'eau rose ou d'eau commune froide, ou du lait ou du bouillon, que l'on y mettra peu à peu en les pilant. On laisse encore sur le feu le blanc manger près d'une heure, ou jusqu'à ce qu'il soit modéré-

ment épais , en le remuant de fois à autre avec une cuiller. On peut le passer par un linge ou par une étamine , en pressant le linge ; on met dans un poëlon ou dans une écuelle d'argent ce qui est coulé : on y ajoute un quarteron plus ou moins de sucre , mis en morceaux , & un brin de canelle ; on y peut mettre du musc ou de l'ambre gris , un peu d'eau de fleurs d'orange , du jus de citron ou d'orange , & on fait bouillir le tout ensemble un bouillon ou deux.

Toutes ces especes de blanc-manger nourrissent & fortifient beaucoup , réparent les forces perduës ou affoiblies ; on en peut faire un usage modéré en tout tems , sans craindre d'en être incommodé.

BOEUF , *Bar* , Animal à quatre pieds , assez connu ; il ne diffère du Taureau , qu'en ce qu'ayant été chatré , il devient plus gros & plus gras , mais moins fort & moins féroce.

Toutes les parties du Bœuf contiennent beaucoup d'huile , de sel volatil & de terre.

La chair de Bœuf nourrit beaucoup , & produit un aliment solide , qui ne se dissipe pas facilement ; parce-qu'elle contient un suc grossier , qui s'étant une fois condensé dans les vésicules des fibres , y demeure si fortement attaché , qu'il ne s'en sépare que très-difficilement.

C'est encore ce même suc terrestre qui fait que la chair de bœuf resserre le ventre.

Galien a beaucoup décrié la chair de Bœuf ; elle se digère difficilement , dit-il , elle produit des humeurs grossieres , & des affections mélancoliques. Nous ne voyons pourtant point qu'elle produise de pareils effets chez nous , qui en faisons un grand usage ; peut-être aussi que Galien avoit raison , par rapport au lieu où il étoit. On sçait que la chair de Bœuf diffère beaucoup en vertu & en goût , suivant les pays

& les pâturages. Enfin la chair d'un Bœuf vieux, pourroit produire les effets dont parle Gaius ; mais quand il est jeune, il fournit un bon aliment.

La chair de Bœuf convient en tous tems, aux jeunes gens bilieux, & à tous ceux qui ont un bon Estomac, & qui font beaucoup d'exercice.

Le Bœuf est bon toute l'année : les meilleurs sont ceux de Cotentin, de Normandie & d'Auvergne. Il faut choisir celui qui a la couleur foncée de rouge cramoisi, gras & bien convert. Il faut le laisser mortifier quatre ou cinq jours en hyver, deux ou trois au printemps & automne, pour l'été un jour ou deux, suivant les chaleurs & l'exposition des vents où l'on met la viande. Il y a des parties dans le Bœuf qui se conservent mieux les unes que les autres.

En parlant des principales parties du Bœuf, nous ne parlerons point de ce qu'on appelle basse boucherie ; cette viande n'est d'usage que dans le bas peuple. L'accommodage chez eux est force sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, pour en relever le goût insipide : voici ce qui est d'usage chez le Bourgeois, & gens qui tiennent bonne table. La cervelle, la langue, les rognons, la graisse, le palais, la queue. Dans la cuisse on a la culotte, la tranche, la pièce ronde, le gîte à la noix, le cimier, la moëlle ; après la cuisse sont l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les palerons & le gros bout. On a déjà vu ce qui regarde l'Aloyau. Voici pour d'autres pièces.

LANGUE de Bœuf, voyez LANGUES.

CERVELLE de Bœuf, voyez CERVELLE.

PALAIS de Bœuf, voyez PALAIS.

GRASDOUBLE, voyez GRASDOUBLE.

EPAULE de Bœuf, voyez EPAULE.

Bout Saigneux.

Cette pièce de Bœuf mise au pot fait un très-bon potage : on en peut encore faire un Haricot, voici comment.

Bout Saigneux en Haricot.

Il se mange avec des navets, & se fait en le coupant par morceaux, & en le faisant cuire avec de l'eau, du sel, du poivre, des oignons & des clous de girofle. On l'ôte ensuite de ce bouillon, & on le passe au roux avec du lard ; après quoi on le met égoutter, puis ayant préparé un coulis avec les navets, on le verse sur cette pièce qu'on a mis dans un plat, & on la sert.

TRANCHE de Bœuf, voyez TRANCHE.

POITRINE de Bœuf, voyez POITRINE.

CIMIER de Bœuf, voyez CIMIER.

CULOTE de Bœuf, voyez CULOTE.

ROGNONS de Bœuf, voyez ROGNONS.

GRAISSE de Bœuf, voyez GRAISSE.

QUEUE de Bœuf, voyez QUEUE.

GITE à la Noix, voyez GITE.

MOELLE de Bœuf, voyez MOELLE.

TRUMEAU de Bœuf, voyez TRUMEAU.

CHARBONNÉE, voyez CHARBONNÉE.

ROULADE de Bœuf, voyez ROULADE.

Bœuf en Entrée.

On prend une pièce de Bœuf à demi-salée ; on l'empote proprement dans une marmite, avec toutes sortes de fines épiceries & oignons ; on emplit la marmite d'eau, on la fait cuire, & on l'écume bien ; on y met du jus de viande pour la bien nourrir. Etant cuite, en la dressant dans un plat, on la dégraisse, & on y met une sausse hachée de jambon, garnie de marinade de côtelettes de veau frit piqué, & de concombres farcis, ou bien des culs d'Artichaux.

coupés en deux avec des ris de veau, le tout frit & trempé comme les concombres.

Bœuf à la Royale.

On le pique de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre ; on le met dans une casserole où on le laisse mariner ; le Bœuf étant mariné, on l'enveloppe d'un linge, de façon que la graisse n'y puisse pénétrer ; on le met dans une marmite suffisamment grande, avec de la panne de porc en morceaux, environ trois livres. On le laisse bien bouillir, après y avoir ajouté du verjus, du vin, quelques tranches de citron, du persil, des ciboules & du laurier. Quand le bouillon est bien consommé, on tire la marmite du feu, on laisse refroidir la pièce de Bœuf dans le bouillon, & on la retire pour la servir par franchises en Entremets.

Bœuf à la Mode.

On prend de la cuisse de Bœuf, une pièce grande comme on la souhaite ; on la bat, on la pique de gros lardons, on l'assaisonne de sel & de poivre ; on la met dans une casserole ou terrine, avec l'assaisonnement ordinaire, laurier & citron vert ; on l'étoupe bien, on la met sur un réchaud avec très-peu de feu, on laisse ainsi suer ce Bœuf à la mode ; on a soin de l'entretenir toujours d'un petit feu, jusqu'à ce qu'il ait rendu tout son jus. Alors quand on voit que le Bœuf est presque cuit, on y met un verre de bon vin, on le fait bouillir ; quand il est tari on le tire pour le servir avec un jus de citron.

Autre façon.

D'autres prennent du jus de Bœuf, assaisonné de sel, poivre, clous de girofle en poudre, & jus de rocamboles, qu'ils mêlent avec un verre de vin ; ensuite ils font mariner leur pièce de Bœuf pendant deux heures ; ils la lardent après,

comme on a dit ; ils la mettent dans une casserole avec le jus, quelques feuilles de laurier, & un autre verre de vin ; ils laissent cuire le tout à petit feu. Le Bœuf à la mode se sert ordinairement par tranches lorsqu'il est froid, & pour Entremets.

Autre façon.

Le Bœuf étant bien battu, lardé de gros lard ; on le passe, si l'on veut à la poêle, avant que de le mettre cuire, avec sel, poivre, laurier, citron verd, demi-douzaine de champignons, un verre de vin blanc, deux verres d'eau. On le peut aussi faire cuire dans son jus à petit feu, & on y met un petit coulis pour lui servir de liaison.

Bœuf au bon Cuisinier.

Prenez de la poitrine, faites-la cuire à moitié dans un pot ; ensuite piquez-la de gros lard assaisonné ; mettez-la dans une casserole avec bardes de lard au fond, sel, poivre, fines herbes en bouquet, un verre de vin blanc, laurier & bon bouillon, on l'acheve de cuire ainsi ; étant cuite, on la dresse dans un plat, on met par dessus un ragoût de champignons, huitres, capres & olives désossées ; on sert le plat garni de fricandeaux ou marinades de Pigeons, ou de telles autres choses que l'on veut, le tout pour Entrées.

Autre service de Bœuf.

On peut servir du Bœuf pour Hors-d'œuvres, qui ait une petite pointe de sel, & garni de persil ; si c'est une moyenne Entrée, on la garnit de ce que l'on veut. On en sert aussi au jus coupé fort mince, avec une échalotte ou rocambole, persil haché fort menu, & bon jus.

Bœuf à la Vinaigrette.

Prenez une tranche de Bœuf, battez-la, la-

dez-la & la faites cuire avec eau & un verre de vin blanc , assaisonnée de sel , poivre , clous , laurier , un bouquet de fines herbes. Il faut qu'elle soit de haut goût ; on laisse consommer le bouillon ; étant refroidi avec la tranche dans le même pot , on la sert avec tranche de citron , & un filet de vinaigre.

Bœuf en Pâté.

La tranche de Bœuf se met en pâté , & se fait comme celui de la rouelle de veau , excepté que le pâté de Bœuf doit cuire plus longtems , & qu'il ne faut pas surtout oublier de le percer en cuisant , & de le boucher étant cuit. Voyez à *Veau* , *Pâté de rouelle de Veau*.

Filets de Bœuf à la Cendre.

On les fait de la même manière que les Chapons à la cendre. Voyez *Chapon à la Cendre* , au mot *Chapon*. Voyez aussi l'article *Filets*.

Voyez sous les noms particuliers des différens apprêts du Bœuf , les effets qu'il peut produire , relativement à la santé.

Filet de Bœuf à la Villars.

Lardez le filet d'un aloyau d'anchois , jambon , lardon de veau & de lard , le tout assaisonné de sel , poivre , fines herbes hachées , & faites cuire dans une bonne braise bien nourrie. Quand il est cuit , servez-le avec une sausse au vin de Champagne. Voyez au mot *Sausse*.

Filet de Bœuf en Canoniere.

Parez le filet de ses filandres , creusez le milieu comme une canoniere , sans ôter la viande , en commençant avec une grosse lardoire , & achevant avec un couteau ; remplissez ce trou de lard rapé , persil , ciboules , champignons , ail , échalotte , sel , gros poivre , le tout manié ensemble. Ficelez les deux bouts , & le faites cuire à la broche envelopé de lard

& de papier. Quand il est cuit , servez-le avec une sauce piquante.

Bœuf en Saucisson Marbré.

Prenez un flanchet de Bœuf , ouvrez-le en deux , unissez-le en le battant avec un couperet ; mettez une étamine sur la table , étendez le flanchet de Bœuf dessus ; vous avez ensuite des filets de toutes sortes , comme jambon , lard , jaunes d'œufs durs , le blanc de deux œufs , amandes douces , de tranches de Bœuf , de truffes , de pistaches ; faites une rangée de chaque filet sur le flanchet , comme l'on fait à une galantinière. Quand tous les filets sont arrangés , assaisonnez le dessus de sel , gros poivre , ail , échalotte , persil , ciboules , le tout haché très-fin ; étendez sur tous ces filets deux œufs battus , poudrez-les légèrement de farine ; roulez ensuite le flanchet , enveloppez-le bien , serrez-le avec l'étamine , ficeler-le , & faites cuire dans une bonne braise avec bouillon , vin blanc , un bouquet , oignon , racines , fines herbes & épices. Quand il est cuit & refroidi dans sa braise , servez à sec sur une serviette pour Entremets.

Poitrine de Bœuf glacée de Parmesan.

Prenez une poitrine de Bœuf , ce qu'on appelle le gros bout ; désossez-la , lardez-la de lardons de jambon , & la faites cuire dans une marmite ; mettez dans le fond de la marmite des tranches de Bœuf & de veau , & des bardes de lard , la piece de Bœuf par dessus , des oignons en tranches , carottes , panais , un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes , épices , peu de sel ; couvrez la marmite & faites suer à petit feu pendant une heure ; mouillez de bouillon & de vin blanc , & faites grand feu pour faire bouillir promptement. Quand elle est en train , faites cuire doucement ; quand

elle est cuite , mettez dans un plat un peu de coulis sans sel , du parmesan rapé par dessus , ensuite la pièce de Bœuf , du même coulis par dessus avec du parmesan rapé , & faites glacer au four. Quand elle est de belle couleur , servez pour grosse Entrée.

On peut aussi laisser refroidir cette pièce de bœuf dans sa braise , & la servir à sec sur une serviette pour gros Entremets froid.

Filets de Bœuf à la Piémontoise.

Levez le filet d'un aloyau , parez-le , piquez-le par dessus avec du petit lard ; mêlez ensuite du lard rapé avec toutes sortes de fines herbes hachées , sel , gros poivre : fendez le filet du côté qui n'est point piqué ; mettez cette farce tout le long du filet , cousez-le pour que rien ne sorte , embrochez-le sur une hatelette enveloppé de papier , & faites cuire à la broche. Quand il est cuit , servez dessous une sausse au vin de Champagne.

Gâteau de Bœuf.

Hachez un morceau de tranche de bœuf tendre avec un morceau de jambon , tetine de veau ; coupez en dés un bon morceau de lard & le maniez avec votre viande hachée ; assaisonnez de sel , fines épices , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , échalottes , le tout haché très-fin , thin , laurier , basilic , en poudre , un demi-verre d'eau-de-vie ; foncez une poupetonniere de bardes de lard , mettez votre farce dessus , après l'avoir bien mêlée , couvrez-la de bardes de lard ; mettez le couvercle de la poupetonniere , bouchez le tout avec une pâte faite avec de la farine & du vinaigre : faites cuire pendant cinq ou six heures dans le four à feu doux ; laissez le tout refroidir dans la braise , & servez froid sur une serviette pour Entremets.

Hachis de Bœuf à la Minute.

Hachez un morceau de tranche de Bœuf ; passez-le avec du beurre & toutes sortes de fines herbes , comme persil , ciboules , ail , échalotes assaisonnées de sel & gros poivre : il ne faut qu'un demi-quart d'heure pour la cuisson. Retirez-le ensuite , mettez dans la même casserole un peu de beurre & de farine , faites roussir ; ajoutez un peu de bouillon , faites cuire un moment la farine ; mettez ensuite le hachis dans cette casserole , sans le faire bouillir , pressez-y un jus de citron & servez.

Cervelle de Bœuf au Citron.

Coupez la cervelle de Bœuf en filets larges de deux doigts ; faites-la dégorger dans l'eau tiède pendant une heure. Quand elle est égouttée , faites-la mariner avec le jus de deux ou trois citrons , sel , fines épices , persil en branches , ciboules entières , deux gouffes d'ail , feuilles de laurier , thym , basilic. Quand elle a pris goût de la marinade , & qu'elle est égouttée , poudrez chaque morceau avec de la farine , faites frire dans du sain-doux , & servez avec persil frit.

Cervelle de Bœuf en Matelote.

Faites-la dégorger dans de l'eau tiède , & blanchir un moment dans de l'eau bouillante ; mettez-la cuire ensuite dans une braise blanche avec bardes de lard , bon bouillon , un citron en tranches , après en avoir ôté la peau ; assaisonnez de sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail , thym , laurier , basilic , un verre de vin blanc. Faites blanchir de petits oignons blancs , dont vous couperez les deux extrémités , ôtez-en la première peau , faites-les cuire dans du bouillon ; mettez-les ensuite dans une casserole avec deux cuillerées de réduction , une cuillerée de coulis , un demi

verre de vin de Champagne , sel , gros poivre ; après quelques bouillons , la sausse assez réduite , servez ce ragoût avec la cervelle que vous tirez de sa braise.

Vous pouvez mettre avec les oignons des racines que vous tournerez, que vous faites blanchir & cuire ensuite avec le ragoût.

Yeux de Bœuf avec une sausse au Réveil-matin.

Parez-les de leur noir , faites-les tremper dans l'eau tiède , & blanchir ensuite à l'eau bouillante ; faites-les cuire ensuite avec bouillon , bardes de lard & tranches de citron , la peau ôtée , un bouquet de persil , ciboules , ail , clous de girofle , thym , laurier , basilic , sel , gros poivre. Quand ils sont cuits à petit feu , dressez-les dans un plat , & servez par dessus une sausse au Réveil-matin, (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Piece de Bœuf au Naturel.

Dans le plat dont vous devez vous servir ; faites un grand bord de feuilletages compés en morceaux quarrés , placés les uns sur les autres , & les faites tenir avec des œufs battus , & cuire ensuite au four. Coupez le plus beau de la piece de bœuf , qui doit être de poitrine en tranches ; mettez une sausse hachée dans le plat où est le bord de feuilletage , les tranches de Bœuf par dessus ; mettez encore de la sausse sur le Bœuf , faites un peu mitonner sur le feu , pour que le Bœuf prenne goût , dégraissez légèrement & servez.

Piece de Bœuf pannée au Four.

Faites-la cuire dans la marmite à l'ordinaire ; & la dressez dans un plat ; délayez quatre jaunes d'œufs avec du bouillon & du coulis , sel , poivre : faites lier la sausse un peu fort , mettez-la sur la piece de bœuf , pannez-la , faites-

lui prendre couleur au four , & servez garnie de mie de pain frite trempée dans de l'œuf.

Piece de Bœuf à la Saussé hachée.

Faites cuire la piece de bœuf à l'ordinaire ; dressez-la dans un plat ; faites frire de la mie de pain trempée dans de l'œuf , garnissez-en la piece de bœuf tout autour , & mettez sur le bœuf une saussé hachée. (Voyez au mot *Saussé*, la maniere de la faire.)

Pour connoître les différens effets que peut produire la Chair de Bœuf différemment apprêtée , voyez les articles *Ragoût*, *Rôti*, *Bouilli*, &c. & ce que nous en avons dit au commencement de cet article.

BOISSON. Comme le sang & les liqueurs de notre corps sont dans une agitation continuelle, il s'en dissipe aussi continuellement des parties aqueuses & phlegmatiques, soit par la voie de la transpiration, soit par celle des urines, ou par quelqu'autre que ce puisse être. Il est donc nécessaire de réparer cette perte par la boisson ; car sans ce secours les principes les plus volatils & les plus exaltés des humeurs, n'étant plus suffisamment étendus & séparés les uns des autres par des particules aqueuses, & ayant par conséquent trop de force & d'activité, causeroient dans les humeurs une raréfaction excessive, & communiqueroient aux parties solides une chaleur insupportable.

Pour prévenir ces inconvéniens fâcheux, qui détruiroient en peu de tems l'économie des parties solides & fluides de notre corps, la nature nous avertit de tems à autre du besoin indispensable que nous avons de boire par un sentiment vif qu'elle excite en nous, & qui fait naître la soif, ou le desir de la boisson.

La soif augmente beaucoup dans les grandes évacuations, dans la fièvre & dans les exercices

âcres violens , parce que le corps fait pour-lors une perte excessive des parties aqueuses & phlegmatiques. Les alimens salés & épicés , & ceux qui sont trop secs , produisent encore le même effet , parce qu'ils picotent fortement la membrane intérieure de l'œsophage & de l'estomac ; & qu'en absorbant ses humidités , ils la dessèchent.

La soif est plus ou moins fréquente dans chaque personne , suivant les différens tempéramens. Par exemple les bilieux dont les liqueurs sont fort âcres & fort agitées , ont plus souvent besoin que d'autres , d'une boisson humectante & rafraîchissante , qui calme le mouvement rapide de leurs humeurs. Les personnes au contraire d'un tempérament phlegmatique , se passent plus longtems de boisson , parce que leurs humeurs sont naturellement assez délayées. C'est aussi par cette raison que les hommes qui sont d'un tempérament plus chaud que les femmes , ressentent plus souvent qu'elles , les ardeurs de la soif.

Quelques-uns ont établi comme une maxime , qu'il faut boire le triple de ce qu'on mange ; en sorte que si ce qu'on mange monte par exemple à deux livres , il faut prendre six livres de boisson ; mais il est ridicule de vouloir établir quelque chose de fixe sur un cas comme celui-ci , où le tempérament & la manière de vivre , apportent tant de changement. Il y a des personnes d'une complexion froide & pituiteuse , qui se trouveroient fort incommodées de boire le triple de ce qu'elles mangent , & d'autres à qui ce ne seroit peut être pas assez de s'en tenir à cette mesure. Les uns transpirent plus , les autres moins ; les uns mangent des viandes qui contiennent peu d'humidité ; les autres aiment les fruits , les salades & d'autres nour-

ritures semblables qui contribuent beaucoup à détremper le sang.

Le mot de Boisson pris dans un certain sens pourroit convenir à toutes sortes d'alimens liquides, tels que sont les bouillons, le lait, &c. Mais on le prend ici dans un sens moins étendu, pour un corps fluide & liquide dont nous nous servons, principalement pour nous désalterer, pour aider à la digestion & à la distribution des alimens solides, & enfin pour réparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de nos humeurs.

Il y a deux sortes de Boissons en usage parmi nous ; l'une qui est simple, purement aqueuse, & que la nature nous fournit libéralement. Voyez au mot *Eau*, les avantages de cette boisson ; l'autre qui est faite & composée comme le Vin, la Biere, le Cidre. Voyez sous les noms particuliers, les qualités de ces différentes Boissons.

Pline en faisant réflexion sur le nombre presque infini de différentes Boissons qui ont été inventées, ne peut s'empêcher de se récrier sur le ridicule des hommes, qui se donnent bien de la peine à préparer toutes ces boissons, tandis que la nature leur en fournit une qui est de toutes la plus salutaire ; mais Pline s'en tient-il à celle-la ?

BONNET DE TURQUIE, sorte de gâteau. Pour le faire, àyez un moule qui se nomme *Bonnet de Turquie*, fait en côte de melon. Faites ce gâteau de pâte de gâteau de Savoye, ou de pâte de gâteau d'amande, de maniere qu'il est marqué à Amande. On le peut faire aussi de pâte croquante. Voyez *Pâte Croquante*.

On fait une grande abaisse de cette pâte, dont on fonce le moule, & on marque bien le dessein de ce moule ; puis en le mettant au four,

ayez soin de le bien piquer avec la pointe d'un couteau , afin qu'il ne cloche point. On peut faire la pâte plus fine , & même la foncer de pâte de massépains blanche , qui sont des amandes douces , bien pilées ensemble ; mettez-les sur le feu dans une casserole avec une poignée de sucre , remuez-les toujours avec une spatule ; étant cuite il faut en faire une abaisse comme pour une croquante foncée dans le moule ; on le met cuire d'une belle couleur , ainsi que des autres. Etant cuit l'un comme l'autre , pour les servir avec des confitures de plusieurs sortes de couleurs à part , on fait une côte d'une couleur , & l'autre d'une autre , ce qui fait un fort joli effet. On sert ce gâteau sur un fond garni de confitures , comme un fond de croquante ; on l'enjolive le plus qu'il est possible , & on le sert pour Entremets.

Autres Bonnets de Turquie.

Délaissez de la farine avec vingt jaunes d'œufs & du sucre , faites-la lier sur le feu. Quand elle est prise & un peu cuite , mettez-y des pistaches échaudées & bien pilées avec une côte de citron confit aussi échaudé & pilé avec les pistaches , du sucre suffisamment , de la fleur d'orange en conserve ; écrasez & mêlez bien le tout ensemble avec six ou sept jaunes d'œufs. Le tout bien mêlé , fouettez les blancs en neige ; & les mêlez aussi dans la crème. Passez du beurre fondu clarifié dans un bonnet de Turquie bien net ; mettez-y ensuite la crème , & faites cuire au four modérément chaud pendant deux heures , & servez chaudement.

Autre Façon.

Echaudez & pilez une demi-livre de pistaches. Quand elles sont bien pilées , mettez-y trois quarterons de sucre fin , de citron confit aussi pilé ; un peu de citron verd haché très-fin ,

douze jaunes d'œufs, battez bien le tout ensemble avec deux cuillers de bois. Fouettez les douze blancs en neige, qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le reste, mettez-y aussi une demi-livre de farine très-fine, mêlez bien le tout ensemble avec les verges. Beurrez le bonnet de Turquie avec du beurre affiné, mettez les biscuits dedans ; faites cuire au four pendant trois heures, & servez froid.

Vous pouvez, si vous voulez, le glacer par bandes de quatre façons, une bande blanche avec une glace blanche, une autre bande de groseilles écrasées avec une cuiller, une troisième avec de la marmelade d'abricots, la quatrième avec du verjus confit, ou de pistaches pilées.

Bonnet de Turquie en surprise.

Beurrez le bonnet de Turquie avec du beurre affiné en dedans, & mettez tout à l'entour une pâte d'amandes. (Voyez au mot *Amande* la manière de faire cette pâte) quand le gâteau est cuit, levez-le & le couvrez de différentes couleurs.

Bonnet de Turquie à la Tribouillet.

Mettez une livre de pistaches pilées avec une demi-livre de sucre fin, un peu de citron vert haché, quinze jaunes d'œufs ; que la pâte ne soit point trop liquide ; battez bien le tout ensemble comme les biscuits ; fouettez les blancs d'œufs en neige & les mêlez avec le reste, avec une demi-livre de farine passée au tamis, & remuez le tout légèrement. Beurrez le bonnet de Turquie de beurre affiné, mettez dedans votre biscuit, & le faites cuire au four, à feu doux, saupoudré de sucre ; quand il est cuit, glacez une bande blanche avec une glace blanche, & une bande couleur de chair avec de la cochenille.

BOUCONS. Pour faire ce ragoût, prenez de petites tranches de rouelle de veau, un peu longues & minces, applatissez-les sur une table; rangez l'un après l'autre sur vos tranches un gros lardon de lard crû, & un jambon; poudrez-les d'un peu de persil & de ciboules, assaisonnez de fines épiceries & de fines herbes. Vos tranches étant ainsi garnies, roulez-les proprement, comme des filets mignons, & les mettez dans un pot pour cuire à la braîse. Quand elles seront cuites, égouttez la graisse, & servez avec un bon coulis & ragoût de champignons, truffes & autres garnitures.

Voyez au mot ragoût, les effets que les boucons peuvent produire.

BOUDIN, *Botellus*, ou *Botulus*, espèce de mets. Il y en a de deux sortes, le noir & le blanc, le blanc est plus délicat. Ils se servent tous deux pour Entrée.

Boudin Noir.

Mettez dans une terrine du sang de Cochon qui ne soit point grumelleux; ajoutez-y un peu de lait & une cuillerée de bon bouillon gras pour rendre le boudin plus délicat, sel, poivre, persil, ciboule bien hachés, toutes sortes de fines herbes, panne de Cochon hachée menu. Brouillez bien le tout ensemble, prenez des boyaux de Cochon bien lavés & bien nettoyés, remplissez-les de tous ces ingrédients mêlez, & faites cuire vos boudins dans l'eau bouillante, piquez-les pour faire sortir les vents qui pourroient les faire crever. Vous reconnoîtrez qu'ils seront cuits quand il n'en sortira que de la graisse. vous ferez griller le boudin sur le gril, & servirez chaudement.

Quelques-uns après avoir coupé la panne de cochon par petits lardons, la font frire avec peu

fil & ciboule hachés & toutes sortes de fines herbes, & versent le tout dans le sang. Ils mettent ensuite une marmite ou un chaudron sur le feu plein d'eau bouillante & y posent la terrine ou casserole où est le sang, afin qu'il se conserve chaud. On remue continuellement afin qu'il ne prenne pas au fond, & quand tout a pris goût, on fait les boudins, comme on vient de le dire.

Boudin blanc.

Prenez du blanc de volaille rôtie, à proportion du boudin que vous voulez faire, de la panne de Cochon coupée fort mince, sel, poivre, & un peu de lait. Le tout étant bien haché mêlez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés; prenez ensuite des boyaux de Cochon bien échaudés & bien ratiflés; entonnez-y votre hachis, & vos boudins formés de la longueur que vous voudrez, liez-les par les deux bouts. En les remplissant, piquez-les tant soit peu pour en faire sortir le vent, faites les blanchir dans un peu d'eau, & les ayant tirés sur une serviette, laissez-les refroidir. Il faut les faire griller sur du papier à un feu médiocre, & y mettre un peu de sain-doux ou autre graisse.

On peut, au lieu de blanc de volaille, se servir de chair de Cochon.

Autre Façon.

Prenez le blanc de volaille rôtie, comme dindon, chapon, haché proprement avec de la panne de Cochon fort mince. Mettez le tout dans une casserole avec deux oignons cuits sous la braïse un peu pilés, fines herbes & persil, le tout bien assaisonné d'épicerie ordinaires, ajoutez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés; prenez ensuite une pinte de lait avec une douzaine de jaunes d'œufs, que vous delayez, & que vous faites cuire sur un fourneau comme une crème,

prenant garde qu'il ne tourne. Mêlez le tout ensemble, & le faite chauffer un peu; que votre farce ne soit point trop liquide; formez ensuite vos boudins, comme nous venons de le dire, & les faites blanchir dans un peu d'eau, un peu de lait, & quelques tranches d'oignons.

On fait encore du boudin de foies gras & de foies de veau.

Boudin de foies gras.

Coupez bien menu un quarteron de chair de porc; hachez une livre de foies gras & autant de chair de chapon, assaisonnez le tout de fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade, clous pilés, canelle, six jaunes d'œufs crus, & deux pintes de crème. Remplissez - en des boyaux de porc, de mouton, ou d'agneau, & faites cuire votre boudin dans du lait, avec sel, citron verd & laurier; faites les griller de même que les précédens, & servez avec un jus d'orange.

Boudin de foies de Veau.

Hachez un foie de veau que vous pilerez dans un mortier, avec le tiers autant de panne de porc dont vous en couperez aussi en dés. Assaisonnez le tout comme les autres boudins, & entonnez dans des boyaux de porc ou de veau. Faites cuire vos boudins dans du vin blanc, avec sel, laurier, à petit feu; laissez-les ensuite refroidir dans leur bouillon, pour les griller & servir comme les autres.

Boudins de Baragan.

Coupez beaucoup d'oignons en filets, mettez-les dans une casserole avec de la panne coupée en dés, passez l'oignon avec la panne; assaisonnez de bon goût; mêlez ensuite l'oignon, la panne & le sang; entonnez le tout dans les boyaux blanchis à l'ordinaire, & grillés.

Boudins de Bayez.

Prenez une douzaine d'oignons hachés très;

menus , cuits au sain-doux , quatre livres de panne en lardons. Mettez le tout avec huit jaunes d'œufs , demi-setier de crème & le sang. Assaisonnez de bon goût, entonnez dans des boyaux blanchis à l'ordinaire , grillez & servez.

• *Boudins d'Ecrevisses.*

Faites blanchir un cent d'écrevisses , pilez-les bien , n'en gardez que les queues. Faites suer une tranche de jambon & une de veau. Quand elles sont attachées mouillez-les avec bon bouillon , passez ensuite au tamis , & passez ensuite les écrevisses pilées avec cette essence. Hâchez & pilez de la panne de cochon , mêlez-y trois oignons cuits sous la cendre , un peu de basilic haché très-fin , persil haché de même , sel, épices mêlées , & trois blancs d'œufs fouettés que vous délayez avec cette farce ; ajoutez à tout cela les queues d'écrevisses hachées. Quand le tout est bien mêlé , délayez dix jaunes d'œuf avec le coulis d'écrevisses , faites lier sur le feu comme une liaison , sans bouillir. Mettez ensuite votre farce dans le mortier , mêlez bien le tout ensemble. Entonnez dans des boyaux de cochon bien lavés & bien ratissés , piquez-les de tems en tems avec une épingle pour en faire sortir le vent. Faites les blanchir & griller comme le boudin blanc. Il faut faire cuire les queues d'écrevisses dans du bouillon avant de les hacher.

Boudins blancs de Poisson.

Prenez de l'anguille, de la carpe & du brochet , le tout haché bien menu. Faites tremper de la mie de pain bien fine dans du lait , & y délayez une demi-livre de bon beurre frais. Cela fait , mettez votre hachis dedans & mêlez bien le tout ensemble , assaisonnez de toutes sortes de fines herbes & d'épices ordinaires avec un peu de coriandre pileé , puis vous mettez des
œufs

reufs blancs & jaunes & un demi-setier de crème. Que le tout soit bien mêlé, il faut le mettre sur un fourneau légèrement allumé pour le faire blanchir. Entonnez ensuite ce mélange, de même que les boudins de viande; faites-les cuire de même. Quand ils sont cuits, mettez-les refroidir entre deux serviettes; piquez-les ensuite avec une lardoire, & les mettez cuire à petit feu entre deux tourtières pour qu'ils prennent belle couleur. Servez chaud pour Entrée. Il ne faut pas trop les remplir; car en blanchissant ils pourroient crever.

Boudinades d'Agneau.

Prenez un quartier d'Agneau de devant, desosse-le proprement, étendez-le sur une table, remplissez-le de boudins blancs, de saucisses & de boudins noirs, repliez-le proprement, ficellez-le, & le mettez à la broche, & en cuisant arrosez-le de beurre fondu. Quand il est cuit, dressez-le dans un plat, avec une saussé hachée, ou une saussé à l'Espagnole, passée par l'étamine. (Voyez au mot *saussé* la maniere de les faire.)

Boudinade de Lievre.

Desossez un lievre par dessus le dos, levez-en les filets; faites une farce telle que vous jugerez à propos que vous étendrez sur la peau du lievre. Vous aurez des filets de jambon, de poularde, de faisans, de perdrix, des lardons de lard, le tout cru. Faites les mariner dans du sang de poulet ou autre volaille, avec bonnes épices & fines herbes. Arrangez ensuite un lit de votre farce sur la peau du lievre, & les filets marinés, par compartiment, roulez le tout de la figure d'une grosse andouille, faites cuire dans une demi-braise, & servez avec une essence de jambon légère.

Les lapins ainsi que plusieurs autres viandes se peuvent faire de même en boudinade.

Tous les boudins en général font une assez mauvaise nourriture ; ils sont difficiles à digérer & causent ordinairement des rapports. conséquemment les vieillards & ceux qui ont un estomac foible & qui digèrent mal doivent s'en interdire l'usage.

Les boudins blancs produisent moins de mauvais effets que les noirs, ainsi que les boudins de foies gras & de foies de veau, parce que les foies de poulardes & de chapons qui ont été nourris & engraisés de bons alimens, sont tendres, succulens & d'un bon goût : de même le foie d'un jeune veau bien engraisé de bons alimens, quoique d'une substance un peu compacte, se digère beaucoup mieux que quand cet animal est avancé en âge ; mais la quantité d'assaisonnement qui entrent dans ces boudins peut produire de mauvais effets. Voyez l'article assaisonnement.

BOUILLANS. *Frusta farciminis siligine separatim inclusa.* Pour faire des bouillans, prenez l'estomac de poulets ou chapons rôtis, avec un peu de moelle, gros comme un œuf de Teigne de veau blanchie, autant de lard, & un peu de fines herbes. Le tout bien haché & bien assaisonné, mettez-le sur une assiette.

Faites un morceau de pâte fine, tirez-en deux abaisses minces comme du papier ; mouillez-en légèrement une avec un peu d'eau ; mettez de votre farce dessus par petits tas un peu éloignés les uns des autres. Couvrez-les ensuite avec l'autre abaisse, & avec le bout de vos doigts enfermez chaque morceau entre les deux pâtes. Coupez-les ensuite un-à-un avec un fer propre à cela, mettez-le dessus dessous, dressez-les proprement, comme de petits pâtés & les faites cui-

re de même au four ; quand ils seront cuits , servez chaudement pour Hors-d'œuvres ou pour garnitures d'Entrées.

Voyez aux mots *Ragouts*, & *Pâtés*, les propriétés des Bouillans.

Bouillie pour Collation.

Délayez de la farine dans une casserole petit-à-petit avec du lait & de la crème , un peu de sel , & un bon morceau de sucre. Faites-la cuire à petit feu & tournez toujours. Quand elle est cuite , mettez-en dans le plat où vous devez la servir ; mettez-le sur le feu pour qu'il se fasse un gratin ; versez-y le reste de la bouillie , & passez ensuite la pelle rouge par dessus pour lui donner couleur.

BOUILLON, *jur*, *sorbitio*. On fait usage de bouillon gras & de bouillon de poisson.

Bouillon gras.

Prenez tranches de bœuf , roüelles de veau , une éclanche de mouton bien dégraissée cuite à la broche , autant de toutes ces viandes qu'il en faudra. Empotez-les à l'eau froide, faites-les cuire à petit feu , & écumez soigneusement ; ajoutez-y ensuite vos volailles , selon le potage que vous voulez faire.

Si c'est pour vos bisques vous vous servirez de ce bouillon pour faire cuire vos poulets, vos câilles , vos pigeons à part , avec des tranches de lard & de citron pour les tenir bien blancs. Quand c'est pour des bisques , ajoutez dans votre corps de bouillon des volailles pour le nourrir. Vous l'assaisonnez de sel , racines , oignons, clous , & le laissez cuire à propos.

Ce bouillon sert généralement pour toutes sortes de potages. Il n'y a que le déguisement des viandes que l'on met sur les potages , & les garnitures , soit coulis ou légumes qui marquent les différens potages. On se sert de ce bouillon pour

moûiller toutes sortes de coulis & pour mettre cuire toutes sortes de légumes.

Bouillon de Poisson.

Prenez les corps de plusieurs poissons dont la chair aura servi pour faire des hachis. Ayez une anguille, coupez-la par morceaux, mettez le tout dans un pot suffisamment grand avec eau, beurre, sel & poivre, bouquet de fines herbes & oignon piqué de clous de girofle. Laissez bien bouillir le tout pendant une heure, passez-le après dans un linge blanc; faites d'ailleurs frire de la farine, passez-la à l'étamine pour en faire un coulis, dont vous vous servirez pour nourrir votre bouillon quand vous le dresserez.

Autre Bouillon de Poisson.

Faites mitonner des tranches, habillez anguilles, brochets & carpes dont vous tirez les œûes, & les coupez par tronçons. Mettez le tout dans une grande marmite avec eau, beurre, sel, bouquet de fines herbes & oignons piqués de clous. Après une heure & demie de cuisson, passez le bouillon dans un linge, & le séparez en trois marmites.

Dans la première, mettez-les épluchures de champignons & les passez ensuite par l'étamine avec coulis, farine frite & un morceau de citron verd.

Cette liaison vous servira pour les Potages bruns, pour les Entrées & Entremets.

Dans l'autre, passez amandes pilées & jaunes d'œufs durs, & ce sera pour vos Potages blancs, comme profitroles, éperlans, perches, soles, & autres poissons, au bouillon blanc & quelques ragoûts semblables.

Dans la troisième marmite vous pouvez faire cuire le poisson de tous vos Potages tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque Gelée.

Autre bouillon de Poisson.

Prenez oignons , carottes & pannais , coupez-les par tranches , mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ; faites les suer comme un jus d'oignons. Quand cela est roux , mettez votre poisson dans la casserole , faites-lui faire deux ou trois tours ; mouillez-le d'une purée claire , mettez-y bouquet de persil , ciboules , fines herbes , clous , & sel , avec quelques champignons. Faites bouillir le tout pendant une heure passez-le au travers d'un tamis dans une moyenne marmite , & vous en servez pour mitonner vos potages de poisson.

Observez que pour les bouillons de poisson , la carpe est la meilleure.

*Bouillon maigre.**Pour le potage aux herbes.*

Mettez toutes sortes de bonnes herbes avec de l'eau dans une marmite , avec deux ou trois croustes de pain ; assaisonnez de sel , beurre , & un bouquet de fines herbes. Après une heure de cuisson , passez le bouillon par un linge ou étamine.

Il vous servira pour le potage de santé sans herbes , & pour beaucoup d'autres , comme potage de laitues , d'asperges , de chicorée , d'artichaux , de cardes &c.

Bouillon de Racines.

Faites cuire deux ou trois litrons de pois verts secs , écrasez-les ensuite & les mettez dans une grande marmite qui tiennè un seau d'eau. Mettez votre marmite sur le feu pendant une heure & demie , retirez-la ensuite & la laissez reposer. Passez dans un tamis la purée claire que vous mettrez dans une moyenne marmite avec un paquet de carotes , un de panais , & un de racines de persil , une douzaine d'oignons ; assaisonnez de sel , d'un bouquet de fines herbes ,

& d'un oignon piqué de clous. Faites bouillir le tout ensemble avec un paquet d'oseille & un paquet de cerfeuil ; mettez-y deux ou trois cuillérées de jus d'oignons ; que votre bouillon soit d'un bon goût. Servez-vous-en pour mitonner toutes sortes de potages de légumes.

Bouillon du matin pour le déjeuner.

Prenez un morceau de bœuf de cimier, un bout saigneux de mouton, un colet de veau & deux poulets pour faire ce bouillon. Quand les poulets sont cuits prenez-en le blanc ; pilez-les dans un mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du bouillon. Le tout étant de bon goût, passez-le dans l'étamine pour le mettre sur vos croûtes mitonnées du même bouillon que vous aurez fait.

Bouillon pour consommés.

Mettez une éclanche de mouton bien dégraissée dans un pot de terre avec un chapon, une rouelle de veau, une tranche de bœuf, une perdrix cuite à la broche, & trois pintes d'eau. Faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié, pressez-le bien en le passant dans un linge.

Bouillon restaurant ou potage sans eau.

Mettez dans une marmite une rouelle ou tranche de bœuf, de la rouelle de mouton, de la rouelle de veau, un chapon, quatre pigeons, deux perdrix, le tout bien retrouffé, & les grosses viandes battues. Arrangez-les dans votre marmite avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & persil ; assaisonnez de toutes sortes de fines herbes & peu de sel. Faites une pâte & avec du papier fort, bouchez exactement votre marmite en sorte que l'air ne puisse y entrer ni en sortir. Ayez une grande marmite où celle-ci puisse entrer. Remplissez-

la d'eau qui bouille toujours ; mettez-y du foin afin que l'autre marmite ne tourne point dedans. Vous la ferez bouillir ainsi pendant cinq ou six heures ; après cela vous la découvrirez , vous passerez tout le jus que la viande aura rendu & le dégraisseriez bien ; hachez ensuite les volailles qui étoient dedans pour farcir un pain avec de bonnes garnitures ; étant farci , faites mijonner autant la soupe que le pain avec le même jus , & faites un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard pour mettre par dessus. Garnissez avec des crêpes farcies , ris de veau , ou autre chose semblable. Le tout dressé proprement.

Autre Bouillon gras & maigre.

Comme le bouillon , dit l'élégant Auteur des dons de Comus, est l'ame des sauces il faut commencer par en faire de bon avec toute l'attention nécessaire.

Mettez dans une marmite , selon la quantité dont vous avez besoin , quatre ou six livres de tranches de bœuf , un gros jarret de veau , une poule & une vieille perdrix d'un excellent fumet. Ecumez bien le tout , mettez-y ce qu'il faut de sel , & le tenez bien doux ; au quart de la cuisson de votre bouillon , mettez-y carotes , panais , navets & deux poireaux blanchis un bouillon auparavant. Aux trois quarts de la cuisson vous le goûterez & vous y mettrez un petit bouquet de celeri avec deux clous de girofle , la moitié d'une racine de persil , & quatre oignons , le tout blanchi. A la parfaite cuisson de votre bouillon vous le passerez au clair & vous le dégraisseriez bien pour vous en servir aux usages suivans.

Quintessence ou Restaurant.

Mettez dans le fond d'une casserole bien étamée quelques tranches d'oignons avec un peu

de moëlle de bœuf. Garnissez votre casserole de tranches de roquette de veau qui soit fait & bien blanc ; mettez sur les tranches de veau quelques zestes de jambon bien sain & bien dégraissé, & ensuite quelques zestes de panais & de carottes. Ayez une poule bien saine tuée sur le champ & bien nettoyée en dehors comme en dedans. Coupez-la par membres & les concassez ; mettez-les tout chauds dans votre casserole , & remettez par dessus quelques bardes de veau & de petits zestes de jambon. Observez que pour tirer deux pintes de cette quintessence , il ne faut que quatre à cinq livres de veau & quatre onces de jambon avec la poule, le tout bien arrangé dans votre casserole ; jetez-y un verre de votre bouillon ; lutez bien la casserole , mettez-la d'abord sur un bon feu pour éviter l'inconvénient qui arrive quand on la fait d'abord aller à petit feu, qui est que la viande rend son jus sans être refaite, & que le jus s'attache & se caillebotte sur la viande, en sorte que dans la suite ce jus se durcit en cuisant, ce qui l'empêche de tomber dans le fond de la casserole pour former le restaurant.

Lorsque votre viande est refaite , mettez votre casserole sur un feu modéré l'espace de trois quarts d'heure , & que cela sué continuellement. Prenez garde que rien ne s'attache à la casserole, & mouillez à blanc avec votre bouillon, dont la quantité doit être proportionnée de manière que le restaurant ne soit point âcre ni trop fort, mais doux, onctueux , & enfin de façon à pouvoir diversifier vos sausses qui ordinairement sont faites avec plusieurs sortes d'ingrédients qui portent avec eux leur goût & leur faveur. Plusieurs Officiers pourroient mettre dans cette quintessence plusieurs choses de goût fort comme l'ail, du clou, du basilic, des champignons, &c.

mais la façon la plus simple est la meilleure pour le goût & pour la santé.

Bouillon maigre.

Comme on n'a pas moins besoin en maigre qu'en gras d'un bon corps de bouillon pour nourrir les Potages , les Entrées & les Entremets , il est à propos d'en marquer la façon.

Mettez dans une marmite la quantité de pois convenable pour le bouillon que vous voulez faire; faites-les cuire aux trois quarts & demi seulement ; s'ils étoient cuits tout-à-fait , ils se réduiroient en purée , & rendroient le bouillon trouble. Il faut qu'il soit très-clair , & qu'après l'avoir passé dans un tamis , vous le mettiez dans une autre marmite propre avec un morceau d'excellent beurre , carotes , panais , oignons , navets , celeri , quelques racines de persil , le tout blanchi à propos ; ajoutez du sel , un bouquet de persil & de ciboules , clous , macis , coriande , basilic , le tout dans une juste proportion ; faites bouillir tout doucement jusqu'à la parfaite cuisson des racines , puis laissez-le reposer.

Ce bouillon sert pour tous les potages , oîls , en lui donnant la couleur convenable.

Mettez ensuite dans une cass-rolle des tranches d'oignons , un morceau de beurre , des zestes de carotes & de panais , des tronçons de carpes bien nettoyés , des tronçons de tanches , de brochets & d'anguilles ; remettez par dessus cela quelques tranches d'oignons , de carotes & panais , quelques champignons , un peu de bouillon de pois ; couvrez la casserole , faites suer doucement pendant trois quarts d'heure : ensuite faites attacher légèrement le jus & le mouillez avec du bouillon de racines ; après cela remettez dans la marmite devant le feu tout ce qui est dans la casserole , faites-le bouillir une bonne demi-

heure , & vous aurez d'excellent bouillon ; pourvu que le poisson ne sente point la bourbe.

BOUTON. Entrée d'un petit Bouton. Formez un godiveau bien assaisonné comme pour le poupeton. (Voyez Godiveau d'un poupeton à l'article *Godiveau*.) Faites en comme une abaisse sur de grandes bardes de lard qui puissent envelopper tout votre bouton ; mettez-y un bon ragoût de champignons , ris de veau , culs d'artichaux , cretes , mousserons & pointes d'asperges passées au blanc ; recouvrez-le avec une autre abaisse de godiveau & de bardes , faites-le cuire doucement à la braise ou autrement ; servez après avoir dégraissé & garni de roulettes farcies , fricandeaux & marinades entremêlés.

On en peut faire autant en maigre , formant le godiveau de chair de carpes , anguilles , tanches & autres bien hachées & assaisonnées.

BRAISES , maniere de cuisson qui releve extrêmement le goût des viandes. On trouvera la maniere de faire les différentes braises sous les noms particuliers des viandes que l'on accommode ainsi.

BREBIS , *Ovis*. On ne mange gueres de Brebis , la chair en est insipide , visqueuse & sujette à produire des humeurs grossieres , & de mauvais sucs.

Quant à ce qu'on appelle proprement Mouton , qui est le mâle de la Brebis , coupé , c'est une viande fort estimée , parce qu'elle est tendre , qu'elle a un bon goût & fort amolissante , pleine de parties huileuses , balsamiques & de sels volatils propres à produire de bons effets.

On doit choisir un Mouton qui soit jeune , gras , tendre , qui ait eu de bons paturages , & qui ait vécu dans un air pur & sec ; c'est alors une nourriture fort saine & fort aisée à digérer.

Quand il est vieux , sa chair est sèche , dure & plus difficile à digérer. Voyez *Mouton*.

BREME , *Bresmia* , poisson d'eau douce , ressemblant assez à la carpe , excepté qu'il est plus plat , & qu'il a de plus grandes écailles. On le trouve ordinairement dans les eaux dormantes , il se nourrit d'herbes & de bouë.

La Brême a la chair molasse , & d'un goût peu relevé; on n'en fait pas grand cas, on l'apprête de la même manière que la carpe : elle paroît rarement sur les bonnes tables.

Il y a aussi une Brême de Mer (M. Andry dit Brame) autrement appelée Dorade , ou Dorée , *Aurata* , à cause de la couleur de ses écailles ; sa tête paroît d'un verd doré , & le reste du corps d'un jaune d'or , mêlé d'azur ; elle a le dos hérissé d'épines , la queue fourchue , deux nageoires au dessous de la tête , autant sous le ventre , & tout le corps plus large que rond. C'est un poisson excellent , & dont les anciens faisoient grand cas ; il a la chair blanche , ferme , un peu plus sèche que celle de la truite & du saumon , mais d'un goût aussi agréable ; elle se digère facilement , nourrit bien , & n'est point sujette à se corrompre dans l'estomac.

On mange la Brame ou Dorade rôtie , grillée , ou au court-bouillon ; on la sale aussi pour la garder , mais elle perd alors beaucoup de son goût , & n'est pas si saine.

On l'appelle à Rome *Poisson de S. Pierre* , parce que le peuple croit que le poisson dans la bouche duquel S. Pierre trouva la pièce de monnoye , avec laquelle il paya le tribut à César , étoit une Dorade.

Brême grillée.

Ecaillez-la & la vuidez de ses boyaux ; ensuite incisez-la , ou la taillez sur les côtés , & la frottez de beurre fondu. On la poudre d'un peu de

sel , & on la met rôtir sur le gril ; on l'arrose de tems en tems de beurre fondu , jusqu'à ce qu'elle soit cuite ; faites après une sautle rousse avec ciboules hachées , persil , capres , anchois , bon beurre , sel & poivre. On passe le tout à la cassérolé , on le mouille d'un peu de bouillon de poisson , on le laisse bouillir deux ou trois bouillons ; on lie ensuite cette sautle avec de la farine frite , ou un coulis de poisson : il faut observer que le tout soit bien assaisonné , & de bon goût ; on ne doit pas mettre l'anchois que dans le tems qu'on est prêt à servir. Quand ce ragoût est achevé , on le sert pour Entrée , en le garnissant de laites de carpes frites , ou de croutons , ou de persil frit seulement , ou d'andouillettes de poisson.

Brême rôtie.

On sert aussi la *Brême* rôtie sur le gril , & on l'acommode comme le Brochet , ou bien on fait simplement dessous une sautle avec du beurre frais , persil , ciboules hachées menu , sel , poivre , & une pointe de vinaigre ; il ne faut pas que le beurre se tourne en huile. On lie cette sautle , & l'on sert ce poisson pour Entrée , garni de quelques marinades de poisson , ou autres garnitures qu'on voudra. On peut encore servir la *Brême* avec une bonne farce d'herbes.

BREZOLE , espece de ragoût. On en fait de Veau , de Dindon , de Mouton , &c.

Brezoles de Veau à l'Italienne.

Coupez de la rouëlle de Veau par filets bien minces ; foncez une cassérolé d'une tranche de jambon avec huile , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin & mêlé dans l'huile ; mettez-y une couche de filets de Veau , sel , gros poivre , & remettez de l'huile avec toutes les fines herbes qui sont dedans , ensuite une couche de filets de Veau ;

& de même jusqu'à la fin. Faites cuire à petit feu à la braîse. Quand les brezoles sont cuites, retirez-les une à une avec un couteau, & les mettez dans une casserole à part; dégraissez la sausse qu'elles ont renduë, mettez-y du coulis bien dégraisié, & versez sur vos brezoles avec des échalotes hachées, faites chauffer sans bouillir & servez.

Brezoles de Dindon.

Choisissez un Dindon bien tendre, ôtez-en la peau, levez-en toute la viande, coupez-la par filets bien mince, faites vos brezoles comme les précédentes.

Brezoles de Mouton à l'Angloise.

Levez le filet d'un quarré de Mouton tout d'une piece, ôtez-en les filandres, faites-en des brezoles comme celles de veau; foncez une casserole ronde de persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché; mettez-y du lard fondu, ensuite une couche de brezoles, persil, ciboules, ail, échalottes, gros poivre, une feuille de laurier, lard fondu par dessus; mettez la casserole sur un grand feu, après un bouillon; remuez-les en les égouttant de leur graisse. Il ne faut qu'un demi-quart d'heure pour les cuire; mouillez après d'une bonne essence, faites chauffer sans bouillir, & servez.

Brezoles de Mouton d'une autre façon.

Levez les noix d'un gigot, coupez-les en gros dés, applatissez-les avec le couperet de l'épaisseur d'un doigt; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, avec persil, ciboules, champignons hachés & passez avec du lard fondu; arrangez dessus les brezoles, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une feuille de laurier entiere par dessus; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braîse.

Quand elles sont cuites , retirez-les une à une ; & les dressez sur un plat ; mettez du coulis dans la sausse qu'elles ont renduë , faites lui faire un bouillon pour la dégraisser , passez-la au tamis , & servez sur les Brezoles.

BRIOCHE, *Placenta* , pâtisserie délicate que l'on fait avec de la farine , du beurre & des œufs. Prenez un boisseau de farine , mettez un tiers de côté , & dans ce tiers un quarteron de levure de biere ; délayez-la avec de l'eau un peu plus que tiède , pétrissez-la un peu plus que molle , mouillez-la un peu , & la mettez lever dans une nappe bien envelopée l'espace d'une demi-heure en hyver , & point en été. Pendant ce tems là, mettez le reste de la farine sur la table, faites un trou au milieu , mettez-y un quarteron de sel fin , cinquante œufs & cinq livres de beurre bien manié ; jetez le beurre par petits morceaux avec les œufs , un peu d'eau , & mêlez bien le tout ensemble & ensuite la farine. Quand le tout est bien mêlé , pétrissez trois fois , & l'étendez ; jetez la pâte du levain par dessus bien tenduë ; coupez-la plusieurs fois avec les mains pour la mettre en différens tas ; & quand elle est bien mêlée avec le levain , donnez-lui encore trois ou quatre tours avec les mains , mettez-la enfin dans une nappe bien envelopée , & la laissez revenir sept ou huit heures avant de vous en servir. Prenez un morceau de pâte suivant la grosseur des brioches que vous voulez faire , mouillez-le & appuyez un coupe pâte dessus , dorez-le , & faites cuire au four.

On se sert de la même pâte pour le pain béni.

BROCHET, *Lucius*. Ce poisson est commun dans les rivières ; il nourrit médiocrement & produit un assez bon aliment. Quelques-uns prétendent qu'il se digère difficilement , qu'il

pèse toujours sur l'estomac , & qu'il fournit toujours un mauvais suc ; apparemment parce que ce poisson se nourrit de bouë dans les Étangs.

On doit éviter de manger les œufs du *Brochet*, parce qu'ils excitent des nausées , & qu'ils purgent quelquefois assez violemment : les œufs de *Brochet* sont fort bons à manger.

Le *Brochet* doit être choisi gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme & friable, qui ait été pris dans les rivières préférablement à celui qui habite les lieux bourbeux & fangeux.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Le *Brochet*, dit M. Lemery, principalement celui de rivière, est d'un goût si délicieux, qu'on le sert sur les meilleures tables, comme un mets exquis. Quoiqu'en disent quelques Auteurs anciens, il peut passer pour un bon aliment, & il se digère facilement, parce que sa chair est friable, peu compacte, peu resserrée en ses parties, & peu chargée d'humeurs visqueuses & grossières.

Il convient en tout tems, mais particulièrement en hyver, à toute sorte d'âge & de tempérament.

La chair de *Brochet*, dit M. Andry, n'est pas si facile à digérer que celle de la *Truite* ou de la *Perche*. Aussi le *Brochet* ne convient guere aux infirmes. Nonnius ne veut pas qu'on mette le *Brochet* au rang des alimens salutaires. Pisannelli dit qu'il doit être défendu aux malades : les vieux *Brochets* & ceux qui se nourrissent dans les eaux bourbeuses, sont les moins sains.

Le *Brochet* s'apprête de plusieurs façons différentes ; il est assez sain soit à la sausse d'Allemagne, soit au bleu, soit rôti à la broche ; plusieurs le mangent frit, mais il est alors beaucoup plus difficile à digérer, à cause de la mauvaise qualité que le beurre & l'huile ne manquent

point de contracter par la trop grande action du feu qui les rend toujours âcres & brûlans.

Le Brochet en casserole ou au beurre roux, est encore assez mal sain, surtout quand il est lardé d'anguille, selon l'usage ordinaire, car l'anguille est déjà fort mal saine de sa nature.

Brochet aux Anchois.

Vuidez le Brochet, faites y quelques incisions; mettez-le mariner avec du vinaigre, du poivre, du sel, du laurier & des ciboules; quand il est mariné, farinez-le, & le faites frire de belle couleur. Faites ensuite fondre des anchois au beurre roux, passez-les à l'étamine après y avoir ajouté du jus d'orange, des capres & du poivre blanc, on met le Brochet dans la sausse & l'ayant garni de persil frit, on le sert.

Brochet à la Sausse Allemande.

On prend un Brochet qu'on habille proprement, on le coupe en deux, on le fait cuire, mais non tout à fait; l'ayant tiré, on l'écaille, on le met dans une casserole avec vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes, champignons hachés, des truffes & des morilles; on fait bouillir le tout doucement, de peur qu'il ne se rompe; on y met un morceau de bon beurre; il faut qu'il soit bien lié, & un peu de parmesan. Quand on est prêt à servir, on dresse ce plat, & on le garnit de ce qu'on veut.

Brochet à la broche.

Ecaillez-le, incisez légèrement, & le lardez de moyens lardons d'anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes; mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant de vin blanc, vinaigre, citron verd. Quand il est cuit, on fait fondre des anchois dans la sausse; on les passe par l'étamine avec un peu de coulis, on y ajoute des huîtres amorties dans la sausse, avec capres, poivre blanc

blanc , & on sert. Au défaut de coulis , on se sert d'un petit roux de farine.

Autre façon.

Ecaillez, vuidez votre Brochet , faites une farce composée de chair & laitance de carpes , chair d'anguille , de tanches, & fines herbes ; hachez le tout avec des champignons , truffes , pointes d'asperges : si c'est en charnage , joignez-y quelques jaunes d'œufs durs ; assaisonnez le tout de sel , poivre , clous , muscade , & liez cette farce avec un peu de vin blanc , dans lequel vous ferez infuser un oignon blanc ; ajoutez-y de petits morceaux de beurre frais : farcissez ensuite le corps du Brochet , & le recouvrez. Après , embrochez-le , & l'enveloppez d'un papier graissé de bon beurre ; vous l'arroserez de verjus & d'eau. Quand il sera presque cuit , on ôte le papier pour lui faire prendre couleur , & on le sert sec , ou bien avec une petite sauce pointue dessous , c'est-à-dire , on prend deux anchois , des capres avec un coulis léger , avec deux jus de citron , du poivre & du sel qu'on fait chauffer ensemble , & qu'on met dans un plat, & le Brochet dessus.

Brochet en casserole.

Ecaillez les Brochets & les lardez d'anguille ; faites-les cuire avec beurre roux , vin blanc , verjus , sel , poivre , muscade , clous , un bouquet de fines herbes , laurier , basilic & citron verd. Quand ils sont cuits , on fait un ragoût de champignons , qu'on passe dans une casserole avec un peu de bon beurre frais , qu'on mouille avec du bouillon de poisson , & on le lie avec un bon coulis : il faut que le tout soit de bon goût. Quand on est prêt à servir , on retire les Brochets dans un plat , on met le ragoût par dessus , & on sert chaudement.

Brochet au court-bouillon.

Mettez votre Brochet dans un plat, jetez dessus du vinaigre & du sel tout bouillant ; faites ensuite bouillir du vin blanc, verjus, sel, poivre clous, laurier, oignons & citron vert, ou orange. Quand ce court-bouillon bouillira à grand feu, mettez le Brochet plié dans une serviette, avec l'assaisonnement marqué ci-dessus, comme de fines herbes, oignons, citron, laurier, poivre, sel, clous, un bon gros morceau de beurre dans le corps ; quand il est cuit, on le sert à sec sur une serviette blanche pour un plat de rôti, garni de persil.

On trouvera à l'article de *Court-bouillon* la manière de le faire pour tous les poissons d'eau douce.

Grand Brochet en Entrée.

On le coupe en quatre, on met la hure au court-bouillon, un travers à la sausse blanche, un en filet ou en ragoût, la queue frite avec une sausse de capres ; on dresse le tout dans un grand plat : on y peut ajouter un petit ragoût de foie de Brochet & de laitances de carpes.

Brochets en gras pour Entremets.

On le fait blanchir dans l'eau tiède après l'avoir écaillé & vuïdé par le haut du ventre, & on le pique de menu lard, puis on le met à la broche, on l'arrose & on le fait cuire comme on a dit du *Brochet à la Broche* ; on le garnit de ris de veau piqués, & de champignons farcis. Il se peut encore accommoder comme la truite où l'on peut aller voir pour s'en instruire.

Brochet farci.

Fendez le long du dos, levez la peau depuis la tête jusqu'à la queue ; ôtez la chair & les petites arêtes ; laissez l'épine du dos pour la tenir plus ferme quand vous l'aurez farci. Cela fait, il faut prendre moitié de chair de Brochet

moitié de celle de Carpe ou d'Anguille ; hachez-le bien menu avec persil , sel & poivre , fines herbes & champignons ; on en farcit adroitement le brochet le long de l'arête qu'on a laissée ; on enveloppe ce hachis de la peau du brochet , & on la recout ; après cela on met le tout cuire dans une casserole avec beurre roux , farine frite , bouillon de poisson , ou purée claire , un filet de verjus. Quand le ragoût est presque cuit , on y ajoute quelques champignons coupés en dés , laites de carpes ; si on veut , on sert ce *Brochet* farci garni de pain ou persil frit avec des tranches de citron.

Autre façon.

On pile dans un mortier une douzaine de grain de coriandre avec deux clous , on y met le hachis de poisson avec la grosseur de deux riers de bon beurre , on y ajoute gros comme un œuf de mie de pain qu'on a fait mitonner dans de la crème de lait sur le fourneau ; on la met dans la farce avec quatre jaunes d'œufs crus ; on mêle le tout ensemble dans le mortier , ensuite on farcit les *Brochets*. Les ayant confus , on les met dans une casserole de leur grandeur ; on fait un petit roux mouillé moitié bouillon de poisson , moitié vin blanc qu'on met dans ces *Brochets* ; on les assaisonne d'oignons , de persil , de sel , de poivre , clous & fines herbes ; on les fait mitonner à petit feu , de peur qu'ils ne se cassent , on fait un ragoût avec quelques champignons , queue d'écrevisses , truffes , pointes d'asperges dans la saison , ou culs d'artichaux ; on passe les champignons dans la casserole avec un peu de beurre frais , on les lie d'un bouillon de poisson , on les lie d'un bon coulis d'écrevisses ou d'autres. Quand ce ragoût est fini , qu'il est d'un bon goût , & qu'on est prêt de le servir , on tire ces *Brochets* de de-

dans leur jus , & on les met dans un plat pour les laisser égoutter ; après on les met dans le plat qu'on leur a destiné pour être servis ; & le ragoût par dessus : le tout doit être chaudement servi. Il faut observer que quand on sert des pointes d'asperges qui ont été blanchies , on ne les doit mettre dans le ragoût qu'un moment avant que de les servir , de peur qu'elles ne cuisent trop.

Brochets en Haricôt aux Navets.

On coupe les Brochets par morceaux , petits comme la moitié du doigt , on les fait blanchir ; étant égouttés , on les passe au beurre roux , & les navets à moitié roux aussi ; on les fait cuire doucement ensemble , & on y met une liaison de bon goût.

Brochets aux Huitres.

On habille le Brochet , on le coupe par tronçons , on le met dans une casserole avec du vin blanc , persil , ciboules , champignons , truffes hachées , sel , poivre & bon beurre. On a des huitres qu'on fait un peu blanchir à l'eau avec quelques filets de verjus ; étant blanchies , on les jette dans la casserole avec leur eau , & quand on est prêt à servir , on dresse ce brochet , & on le garnit de ce qu'on a.

Brochet mariné.

On l'habille , on l'écaille , on le met mariner pendant deux heures dans du verjus , sel , poivre , ciboules , laurier & jus de citron ; ensuite on le fait frire l'ayant fariné , ou bien on le met cuire au four dans une tourtière après l'avoir trempé dans du beurre fondu & poudré de sel , mie & chapelure de pain passé au tamis. Etant cuit & de belle couleur , vous le servez avec une sauce dessous , composée de beurre roux , anchois fondus & passés à l'étamine , un jus d'orange , capres , sel & poivre ; garnissez de persil frit , ou

de foie de brochet , ou de laitances de carpes frites.

Brochet en ragoût.

On l'habille proprement , & on le coupe par gros morceaux ; on le met ensuite dans une casserole avec vin blanc , beurre frais , sel , poivre , bouquet de fines herbes , un peu de citron verd , & clous de girofle. On laisse cuire le tout doucement ; pendant qu'il cuit , on fait à part un ragoût de champignons passé à la casserole avec huîtres , capres , farine frite , un peu de sausse où on aura cuit le brochet. Quand le brochet est cuit , & que la sausse est achevée , on le dresse dans un plat qu'on sert pour Entrée , & qu'on garnit de champignons frits , ou de foie de brochet frit , ou de persil frit simplement.

Brochet à la sausse blanche.

On le met en casserole avec un peu d'eau & vin , bouquet de fines herbes , sel , poivre ; étant cuit , on le tire au sec , on y fait une sausse avec du beurre blanc , & une liaison de foie de brochet , & mie de pain pilée qu'on passe à l'étamine après avoir fait bouillir le tout dans une casserole , avec un peu de bouillon au poisson , ou purée claire. Quand la sausse est faite , on met le Brochet dedans , on l'y laisse prendre un bouillon ou deux , puis on sert pour Entrée garnie de persil frit.

Autre façon.

On habille le Brochet comme ci devant , & la sausse blanche se fait avec de bon beurre , une pincée de farine , deux anchois hachés , une ciboule entière , une tranche de citron , capres , sel , poivre & muscade ; on y met un filet de vinaigre avec un peu d'eau. Quand on est prêt à servir , on tourne la sausse sur le fourneau , jusqu'à ce qu'elle soit liée , on la jette sur le poisson ; quand on veut dégraisser la sausse blanche , on

n'a qu'à y mettre une fois du coulis d'écrevisses dedans, une autre fois du coulis roux, une autre fois du coulis blanc ; ce mélange est bon & diversifie ladite sausse. Cette sausse blanche de la maniere qu'elle est marquée, sert à toutes sortes de poissons, que l'on sert de cette maniere.

Brochets à la sausse Robert.

On écaille & on vuide les brochets, on les fend, on les coupe en quatre, on les cisele, on les met mariner avec sel, poivre, oignons, tranches de citron, basilic, laurier & vinaigre. Au bout d'une heure, on retire les matelats de la marinade, & on les met sur un linge blanc pour les essuyer, on les farine, & on les fait frire ; on fait ensuite une sausse Robert de cette maniere.

On met du beurre dans une casserole, on a des oignons coupés en dés, qu'on fait frire dans la casserole, jusqu'à ce qu'ils soient roux ; on les mouille d'un bouillon de poisson ; étant cuits, on les dégraisse bien, on les lie d'un bon coulis ; on met les brochets dans la sausse mitonner sur les cendres chaudes ; quand on est prêt à servir, on dresse proprement le brochet dans un plat. Avant de jeter la sausse dessus, on la met un peu sur le feu, on y met un peu de moutarde, & un filet de vinaigre ; on a soin qu'elle soit de bon goût, on la jette sur les brochets, & on sert chaudement.

Ceux qui n'ont pas la commodité de faire des coulis, n'ont qu'à se servir d'un peu de farine, dans le tems que l'oignon est presque roux avant de les mouiller, afin que la farine ait un peu le tems de cuire : la marinade ci-dessus sert pour tous les poissons d'eau douce frits.

Brochet en fricassée de Poulets.

Mettez votre brochet coupé par tronçons dans une casserole avec du beurre, un bouquet, des champignons ; passez-le sur le feu ; mettez-y

ensuite une pincée de farine , & mouillez de bouillon & de vin blanc , & le faites cuire à grand feu. Quand il sera cuit , mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crème.

Brochet à la Gênoise.

Prenez un brochet bien approprié , ficelez-le de deux doigts en deux doigts ; mettez-le dans une poissonniere de sa grandeur , avec sel , poivre , un oignon piqué de clous , feuilles de laurier , deux croutes de pain , quatre bouteilles de vin , trois de blanc , une de rouge du meilleur , peu de sel ; il faut que le court-bouillon se réduise à chopine de Paris. Mettez-le sur un feu de fagot vif , que le feu prenne dedans ; quand ce feu a fait son effet , mettez y une demi-livre de beurre , laissez cuire doucement ; ajoutez des épices faites d'un gros de macis , un gros de girofle , demi-gros de canelle , le tout pilé & réduit en poudre , que cela cuise une heure ; quand le court-bouillon est assez réduit jetez-y des morceaux de beurre toujours en remuant la poissonniere , de peur que la sausse ne tourne en huile ; tirez enfin votre sausse dans une casserole en égouttant bien le poisson ; finissez-la en y mettant du beurre petit à petit jusqu'à deux ou trois livres , toujours en remuant ; dressez le brochet dans un plat , votre sausse par dessus & servez chaudement.

Le pain que l'on met dedans sert à ôter l'âcreté du vin ; il faut l'ôter avant de mettre le beurre. Sur chaque livre de poisson il faut une chopine de vin , & une chopine de plus pour la première livre.

La Truie à la Gênoise se fait de même , Carpe , Perche , Anguille & autres poissons de même. Comme les gros poissons ne se mangent pas tout à la fois , on fait réchauffer le reste

entre deux plats , la même sausse allongée avec vin & beurre comme ci-devant.

Brochet en gras roulé.

Choisissez un gros Brochet , quand il est écaillé ôtez la tête & la queue , fendez-le par le dos d'un bout à l'autre , vuidez-le par cette ouverture , ôtez-en l'arête , ensuite levez la chair de dessus la peau ; de cette chair faites des lardons , faites-en aussi de jambon & de lard de la même grosseur , & de vos rognures faites une bonne farce bien assaisonnée où il entre un peu d'anchois ; coupez en deux la peau du brochet , étendez dessus un petit lit de farce , arrangez-y les lardons du jambon , de brochet & de lard , quelques queues d'écrevisses , quelques capres , une truffe verte hachée ; saupoudrez tout cela ; mettez par dessus un peu de farce pour couvrir , que vous unissiez avec la main trempée dans un œuf battu ; roulez-les proprement & les ficalez , mettez un peu d'œuf battu aux deux bouts ; farinez par dessus ; faites-les cuire ensuite à la broche ou au four. Quand ils sont cuits , dressez-les proprement dans un plat , une sausse piquante dessous , & servez pour Entrée.

Autre façon de faire cuire ce Brochet.

Mettez suer dans une casserole quelques tranches de roüelle de veau battues avec deux tranches de jambon , un oignon par tranches , quelques petits morceaux de lard au fond , faites réduire en caramelle ; ajoutez-y ensuite un morceau de beurre frais & une cuillerée de farine. Quand cela aura pris couleur , mouillez de bouillon & d'une demi-bouteille de bon vin blanc ; assaisonnez de sel , poivre , avec un bouquet de fines herbes , & une gousse d'ail ; mettez-y ensuite cuire vos roulades de brochet. Quand elles sont cuites , vous pouvez les servir avec une sausse à l'Espagnole

Espagnole, quelques capres & une échalote hachée dedans. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de faire la ſauſſe à l'Eſpagnole.)

Brochet glacé à l'Eſpagnole.

Votre Brochet écaillé & vuïdé, levez-en la peau d'un côté pour le piquer de petit lard ; coupez-le enſuite en tronçons , foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon coupées en dés, faites-les ſuer un quart d'heure , mouillez avec deux verres de bon vin blanc , une cuillerée de réduction , bon bouïllon ; ajoutez un bouquet de toutes ſortes de fines herbes , une gouſſe d'ail, clous de girofle. Faites bouïllir cette glace pendant une heure , paſſez-la au tamis , faites blanchir un moment les tronçons de brochet dans l'eau bouillante , mettez-les enſuite dans l'eau fraîche , & les faites cuire dans la glace que vous avez paſſé au tamis. Quand ils ſont cuits , retirez-les , & faites réduire le bouïllon en caramel ; faites-y enſuite glacer votre Brochet comme un fricandeau , mettez dans le fond d'un plat une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire,) les tronçons de Brochet deſſus & ſervez.

Brochet à la Sultane.

Lardez un gros Brochet moitié jambon , & moitié lard ; faites une farce de volaille cuite à la broche & froide, hachée avec graiſſe de bœuf, lard blanchi , perſil , ciboules , champignons , truffes , une pointe d'ail, une mie de pain paſſée ſur le feu avec un verre de vin blanc , le tout pilé enſemble ; aſaiſonnez de ſel , poivre , jaunes d'œufs pour liaiſon. Remplifiez le dedans du Brochet avec cette farce , couſez-le pour que rien ne ſorte ; paſſez une échalote au travers du brochet , & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier. Pendant qu'il cuit, mettez une chopine de vin blanc dans une caſſerole

avec un morceau de beurre ; quand il a bouilli , servez-vous-en pour arroser le Brochet. Quand il est cuit , dressez-le dans un plat , une sausse à la Sultane par dessus , & servez.

Brochet à la Romaine.

Ecaillez & vuidez un gros Brochet , lardez-le de lard , d'anchois & de jambon ; faites une farce avec de la volaille cuite à la broche , hachée avec de la tetine de veau , lard blanchi , persil , ciboules , champignons , truffes , une pointe d'ail , le tout haché très-fin , une mie de pain passée avec de la crème , un peu de sel & poivre , quelques jaunes d'œufs pour liaison ; farcissez-en le dedans du Brochet , cousez-le pour que rien ne sorte , foncez une poissonniere avec des tranches de veau & des bardes de lard , le Brochet par dessus ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard , tranches d'oignons , thin , laurier , basilic , gouffes d'ail , persil , ciboules ; mouillez de trois demi-setiers de vin de Champagne , & faites cuire le Brochet dans le four. Quand il est cuit , arrosez-le avec du beurre pour le paner , faites-lui prendre couleur au four ; passez la cuisson au tamis , dégraissez la sausse , remettez-la sur le feu avec deux cuillerées de coulis , faites-la réduire , pressez-y un jus de citron , & servez avec le Brochet.

Brochet panaché.

Votre Brochet écaillé & vuidé , ôtez-en la tête , coupez - le par tronçons ; lardez chaque tronçon avec jambon , lard , anchois , truffes. Mettez le Brochet dans une casserole avec une demi - bouteille de vin Champagne , deux cuillerées de réduction , gros poivre , sans sel , persil , ciboules , champignons , truffes , une pointe d'ail , quelques échalottes , le tout haché très-fin , un demi-verre d'huile , & le faites cuire. Quand il est cuit , la sausse presque réduite , dressez-le dans

Un plat; mettez dans la sausse un morceau de beurre, capres hachées, un anchois haché, deux jaunes d'œufs durs hachés, une pincée de persil blanchi haché; faites lier la sausse sans bouillir, & servez avec le Brochet.

Brochet à la Cendre.

Ecaillez & vuidez deux anciens Brochets; ouvrez-les le long du ventre, pour en ôter l'arête; farcicez-le dans le corps d'un salpicon fait avec un ris de veau blanchi, deux foies gras blanchis, une tranche de jambon, du lard, le tout coupé en petits dés, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, le tout haché très-fin, & lard rapé. Cousez-les pour que rien ne sorte; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, bardes de lard: arrangez dessus le Brochet sens dessus dessous, couvrez-les de bardes de lard, tranches de veau & de jambon, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic. Faites cuire à très-petit feu. Quand les Brochets sont cuits à moitié, mettez dans la braise un verre de vin de Champagne bouilli & écumé, quand ils sont tout à fait cuits, dressez-les dans un plat. Mettez dans la casserole où ils ont cuit une cuillerée de coulis; faites bouillir, dégraissez la sausse, passez-la au tamis, & servez avec le Brochet.

Brochet à l'Etuve.

Coupez-le par tronçons, mettez-le dans une casserole avec trois cuillerées de coulis maigre, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, clous de girofle, deux gouffes d'ail, sel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, un morceau de bon beurre, une demi-bouteille de vin de Champagne, bon bouillon. Faites cuire le brochet à

Grands bouillons. Quand il est cuit, mettez-y un anchois haché, des capres fines entières; servez-le Brochet avec des croûtons passés au beurre.

Brochet en Haricot au Blanc.

Coupez-le par tronçons, mettez-le dans une casserole avec oignons en tranches, deux gouffes d'ail, clous de girofle, un morceau de beurre, persil, ciboules, racines, une chopine de vin blanc, un demi-setier d'eau, sel, poivre; faites-le cuire dans ce court bouillon; tournez des navets en amandes, faites les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient cuits à moitié, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, passez-les sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin de Champagne & bouillon; assaisonnez de sel & poivre, & faites cuire les navets. Quand ils sont cuits, la sauce tout à fait reduite, liez-les avec trois jaunes d'œufs & de la crème; mettez-y un jus de citron, retirez-le Brochet de son court-bouillon, ôtez-en la peau, dressez-le dans un plat, le ragout de navets par-dessus, & servez chaudement.

Brochet à la broche, à la Conty.

Laissez mortifier un beau Brochet; quand il est écaillé & vuide coupez une Anguille par la moitié, une partie pour faire des lardons & l'autre pour faire une farce. Maniez ces lardons d'anguille avec persil, ciboules, une pointe d'ail. Lavez huit ou dix anchois, fendez-les en deux, coupez chaque moitié en deux parties, lardez le Brochet moitié anchois, moitié anguille. Faites une farce de ce qui vous reste d'anguille avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un morceau de beurre, de la mie de pain passé sur le feu avec un verre de vin de Champagne, sel, poivre, quatre jaunes d'œufs

pour liaison, le tout pilé. Mettez cette farce dans le corps du Brochet, cousez-le pour qu'elle ne sorte pas, passez un hantelette en travers, & l'attachez à la broche; faites cuire votre Brochet envelopé de papier, & l'arrosez de tems en tems avec un peu de beurre; quand il est cuit, dressez-le dans un plat, une bonne sauce piquante par-dessus & servez.

Brochet à la Flamande.

Après l'avoir écaillé & vuïdé coupez - le par morceaux, ou si vous l'aimez mieux laissez-le entier. Mettez-le dans une casserole avec un demi-verre d'huile, une demi-bouteille de vin de Champagne, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, thim, laurier, basilic, oignons en tranches, racine en zeste, deux tranches de citrons, deux cuillerées de bouillon, faites cuire à grand feu. Quand le Brochet est cuit, dressez - le dans un plat, passez le court bouillon au tamis, faites-le réduire, mettez-y une cuillerée de coulis, un morceau de beurre, un peu de persil blanchi haché; faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille, & servez dessus le Brochet.

Brochet à la Minime.

Coupez-le en trois morceaux, faites le mariner avec sel, poivre, persil, ciboules, ail, clous de girofle, thim, laurier, basilic & vinaigre. Quand il est mariné, farinez-le, faites-le frire dans de l'huile, mettez dans une casserole deux cuillerées de coulis maigre, deux verres de vin de Champagne, quatre anchois hachés, un demi-verre d'huile, mettez dedans le Brochet bien égoutté de la marinade; faites le cuire à grand bouillon jusqu'à ce que la sauce soit réduite; mettez-y du gros poivre & servez.

Brochet à la Tartare au coulis d'oignons.

Coupez votre Brochet par la moitié, fendez

chaque moitié en deux , faites-le mariner avec huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , une gousse d'ail : pannez-le de mie de pain , faites-le cuire sur le gril , arrosez-le de tems en tems du reste de la marinade. Mettez dans une casserole trois gros oignons coupés en petits dés , passez-les avec du beurre , mettez-y une pincée de farine , & mouillez avec un verre de vin de Champagne , du jus maigre assaisonné de sel & de poivre : quand les oignons sont bien cuits , passez-les dans une étamine pour en tirer un coulis. Faites-le bouillir dans une casserole ; s'il n'est point assez coloré , mettez-y un peu de jus maigre , dressez-le dans un plat , le Brochet grillé par-dessus.

Brochet au gros sel à la Persillade.

Quand il est écaillé & vuide fendez-le en deux , coupez-le par tronçons , cizelez-le du côté du dos , mettez-le à plat sur une table , poudrez-le de gros sel , laissez-le dans le sel pendant une heure. Prenez du persil haché , des racines de persil coupées en filets , truffes & champignons hachés ; ôtez-le sel de dessus le Brochet. Mettez-le aussi dans la casserole , mouillez avec de l'eau bouillante , poussez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sausse , mettez-y un peu de gros poivre & de muscade , un peu d'ail & le jus d'un citron. Quand il est cuit , servez à courte sausse.

Brochet à l'Allemande.

Coupez-le par filets , faites-le mariner dans du beurre , persil , ciboules , champignons , le tout haché très-fin , passez-le , & le mouillez de bouillon & de vin blanc , assaisonnez de sel & poivre. Quand il est cuit , liez d'une liaison de jaunes d'œufs & de crème , & servez.

Brochet piqué à la broche , farci à l'Allemande.

Ouvrez-le par le côté , piquez-le de l'autre.

Remplissez-le d'une farce faite de poularde, graisse de bœuf, lard blanchi, mie de pain trempée dans la Crème, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, une pointe d'ail, jaunes d'œufs pour liaison recousez le trou, & faites cuire le Brochet à la broche sur une hachelette. Quand il est cuit & de belle couleur servez dessous une sauce à l'allemande. Voyez au mot *sauce* la maniere de la faire.

Brochet en beignets.

Quand il est écaillé & vuïdé, ôtez l'arête du milieu, & le coupez par filets; faites le mariner avec sel, poivre, vinaigre, ail, persil, ciboules, clous de girofle, un morceau de beurre manié dans la farine. Laissez-le pendant deux heures dans sa marinade, faites le frire ensuite & servez garni de persil frit.

Brochet en Dauphin.

Choisissez un beau Brochet; quand il est écaillé, incisez-le sur le côté en tournant, & de même sur le long du dos; mettez dans les incisions du sel & du poivre, arrosez d'huile, & laissez mariner; passez ensuite une hachelette de fer dans la tête au travers des yeux & dans le travers du corps; faites lui prendre la figure d'un Dauphin, en le tortillant, que la tête soit d'un côté & la queue de l'autre. Arrosez-le ensuite de sa marinade, pannez-le de mie de pain, faites le cuire au four, & servez avec une sauce hachée, ou une autre.

Brochet en filets à la sauce aux Capres.

Otez-lui les oüies, sans l'écailler, fendez-le en deux & le coupez par filets. Faites-le cuire ensuite dans un court-bouillon avec du vin blanc, de l'eau, oignons, persil, laurier, thym, basilic, sel, poivre, un morceau de beurre. Quand il est cuit, ôtez les écailles, rangez-le proprement sur un plat, & servez par dessus une sauce

blanche aux capres , ou telle autre sauce que vous jugerez à propos.

Brochet frît en ragoût.

Quand il est écaillé, ôtez l'arrête, coupez-le par filets, mettez-le mariner, & après l'avoir fariné faites-le frire & servez avec un ragoût fait ainsi. Faites blanchir des laitances de carpes, passez des champignons avec un bouquet & un morceau de beurre, mouillés de coulis, ou de sauce d'étuvée de carpe. Ajoutez quelques cornichons blanchis dans le ragoût, & servez avec le Brochet.

Brochet à la Hollandoise.

Après l'avoir écaillé, coupez-le par filets, faites-le cuire avec une poignée de persil, vin blanc, un morceau de beurre; racines, oignons, peu de sel. Quand le Brochet est cuit, dressez-le dans un plat, passez son court-bouillon au tamis, faites-le réduire, & servez dessus le Brochet.

Brochet pour Rôt.

Otez les ouïes, écaillez le côté de la queue jusqu'à moitié; coupez-le par la moitié, fendez la queue du côté du dos, & la tête du côté du ventre, ciselez la queue & la faites mariner avec sel, poivre, vinaigre & eau; farinez-la ensuite & la faites frire. Pour la tête, faites-la cuire dans un court-bouillon, & servez l'une & l'autre garnie de persil verd.

Brochet roulé à la sauce hachée.

Quand il est écaillé, ôtez-en les arêtes; après l'avoir ouvert le plus que vous pourrez, coupez-le en deux, étendez dessus une farce faite avec de la carpe, un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons hachés, quelques jaunes d'œufs pour liaison & bon assaisonnement; roulez ensuite vos moitiés de Brochet, ficelés-les, pannez-les côtés, & faites cuire dans une braise.

maigre. Quand le Brochet est cuit , servez-le avec un sausse hachée (voyez au mot *sausse* la maniere de la faire.)

Brochet à la sausse hachée.

Coupez-le par filets , faites-le cuire comme on l'a dit à l'Article du Brochet à la sausse aux capres , & servez avec une sausse hachée.

Brochet en salade.

Prenez un Brochet de desserte frit , ou cuit au court-boüillon , ôtez les peaux & le coupez par filets. Arrangez-les dans un plat avec persil , ciboules hachées, culs d'Artichaux cuits , si vous en avez ; servez avec huile & vinaigre , sel & gros poivre.

Brochets en Vives , avec une sausse à l'Espagnole.

Coupez-leur la tête comme à des Vives , faites-les mariner avec sel , poivre , huile. Faites-les griller ensuite après les avoir écaillés & ciselés des deux côtés. Servez avec une sausse à l'Espagnole (voyez au mot *sausse* la maniere de la faire)

Brochet en filets frits.

Habillez votre Brochet & l'écaillez , coupez-le par tronçons & en faites des filets , puis mettez-les mariner , trempez-les ensuite dans une pâte claire , ou les poudrez seulement de farine. Faites les frire au beurre affiné , & les servez garnis de persil frit.

Brochets en filets frits à la sausse blanche.

Vos filets préparés , comme on vient de le dire , vous y pouvez faire une sausse blanche qui est une liaison de Brochet avec une mie de pain pilée que vous passez à l'étamine après l'avoir fait bouillir dans une casserole deux ou trois tours avec un peu de boüillon , ou coulis de poisson ; faites mitonner vos filets dans cette sausse bien assaisonnée de champignons , sel , poivre , fines herbes en paquet , & servez.

Brochet à la Polonoise.

Une heure avant que de servir votre Brochet ; écaillez-le de façon qu'il soit bien blanc, fendez-le en deux , essuyez-le bien , coupez-le ensuite en morceaux longs de quatre pouces. Arrangez vos morceaux sur la table , couvrez-les de sel ; mettez de l'eau sur le feu , secoûez bien le sel de dessus vos morceaux de Brochet , arrangez-les dans votre casserole avec une pincée de fleurs de muscade, des racines de persil en filets , & des champignons hachés. Mettez votre casserole sur un feu bien allumé, mouillez-la d'eau bouillante , laissez - la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit presque toute diminuée. Alors mettez-y du beurre gros comme le poing en petits morceaux , & lui donnez du goût , s'il n'en a pas assez ; dressez votre Brochet par morceaux dans un plat , les racines par - dessus avec la sausse , & servez chaudement pour Entrée.

Brochet à la Polonoise , au safran.

Votre Brochet nettoyé , coupé par morceaux , & salé comme on vient de le dire , mettez-le dans une casserole avec des racines de persil , & des fleurs de muscadé. Mettez-le cuire de la même façon avec un morceau de beurre ; coupez par tranches des oignons , faites-les bien cuire avec de l'eau dans une casserole ; passez-les ensuite à l'étamine ; qu'ils soient bien épais comme du coulis. Votre Brochet étant diminué suffisamment , mettez-y du coulis d'oignons tant que vous jugerez à propos ; prenez environ le tiers d'une cuillier à café de safran tout pilé , mettez-le dans ce que vous voudrez pour le bien détremper ; mettez ensuite dans votre Brochet , jusqu'à ce qu'il ait belle couleur. Que tout cela soit d'un bon goût , dressez votre Brochet dans un plat & servez chaudement , pour Entrée.

On fait bien entrer le Brochet dans les matelotes. Enfin il se met en Pâtés, en Tourtes, en Terrines, en Potages, & en Ragoûts.

Pâté de Brochet.

Coupez votre Brochet en filets longs comme le doigt, faites-les blanchir, assaisonnez-les de bon goût; passez-les au beurre avec champignons, truffes, pointes d'asperges, laitances de Carpes.

Faites outre cela, un bon godiveau de chair de Carpes ou d'Anguilles bien assaisonné, & lié avec mie de pain trempée dans du bouillon; garnissez-en le tour de votre pâté, & une liaison de jus de citron en servant.

Autre façon.

Votre Brochet bien vidé & bien écaillé, piquez-le de lardons d'Anguille & d'Anchois, faites une farce d'un morceau de chair de Carpe, truffes & champignons persil, ciboules; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices & bon beurre frais. Hachez bien le tout ensemble, mettez-y deux jaunes d'œufs crus, & farcissez-en le corps de votre Brochet. Faites une abaisse, garnissez-en le fond de bon beurre frais, sel, poivre, fines herbes, fines épices pour assaisonnement. Coupez votre Brochet par moitié, mettez-le sur l'abaisse, même assaisonnement par-dessus, avec un bouquet; couvrez-le de bon beurre frais, & ensuite de son abaisse dorée d'un œuf, & faites cuire au four.

Quand il est cuit, dégraissez-le bien, & jetez dedans un ragoût de queues d'Ecrevisses, de laitances, de champignons, de truffes; que le coulis soit ample; recouvrez, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Brochet.

Mettez-le par filets avec champignons, morilles & truffes hachés au fond d'une abaisse avec

sél, poivre, persil & morceau de champignons ; ou bien desossez vos poissons , ôtez-les arêtes & les têtes que vous ferez frire pour garnir. Quand votre tourte est cuite , servez.

Autre.

Desossez vos Brochets par le dos, coupez-les en filets de la longueur du doigt, faites-les blanchir dans de l'eau tiède & un peu de verjus , passez-les ensuite à la casserole avec bon beurre , champignons , truffes , pointes d'asperges , laitances de Carpes & un morceau de citron en cuisant. Assaisonnez le tout de sél, poivre, clous, muscade, ciboule & fines herbes ; étant cuit, faites un petit godiveau de chair de Carpe ou d'Anguille bien assaisonné, & lié avec de la mie de pain trempé dans du bouillon de poisson , où purée claire.

Dressez une abaisse de pâte fine dans une tourtière ; garnissez le fond de votre godiveau , votre ragoût de Brochet par-dessus. Couvrez d'une pareille abaisse, faites cuire à petit feu, & servez chaudement pour Entrée , avec jus de citron.

Tourte de foies de Brochet.

Faites blanchir dans l'eau des foies de Brochet ; & quand ils seront bien blanchis , mettez-les dans l'eau froide. Prenez champignons , truffes & mousserons ; mettez la grosseur de deux noix de beurre dans une casserole sur un fourneau ; quand il sera fondu , mettez-y une pincée de farine & remuez toujours. Quand il sera roux , mettez-y les champignons, truffes & mousserons , faites faire sept ou huit tours , & assaisonnez de sél, poivre & un bouquet ; étant passés, mouillez-les d'un bon bouillon de poisson, & les laissez mijonner. Ayez soin de les bien dégraisser & écumer , étant diminuées à propos , mettez-y les foies de Brochet ; laissez les achever de mijonner.

ner ; achevez de lier avec un coulis d'Ecrevisses ou autres , ou bien avec une liaison d'un jaune d'œuf & crème. Laissez ensuite refroidir votre ragoût , foncez une tourtiere d'une pâte feuilletée , vuidez-y le ragoût de foies de Brochet ; couvrez d'une abaisse de la même pâte , faites une bordure dorée d'un œuf battu ; mettez cuire au four ou sous un couvercle. Votre Tourte étant cuite , dressez-la dans un plat , ôtez-en le couvercle , mettez-y un peu de coulis clair d'Ecrevisses , recouvrez & servez chaudement.

Ragoût de foies de Brochets, en maigre.

Prenez des foies de Brochets , ôtez - en l'amer , faites les blanchir dans de l'eau , mettez-les ensuite dans l'eau froide ; mettez un peu de beurre dans une casserole , tant soit peu de farine , faites-le roussir , champignons , truffes coupés par tranches & moufférons ; passez le tout ensemble , mouillez-le d'un peu de bouillon de poisson , mettez-y un bouquet , sel , poivre , & laissez mitonner à petit feu. Mettez-y les foies. Que le ragoût , soit d'un bon goût , qu'il ait un peu de pointe ; dressez dans un plat & servez chaudement pour Entremets.

Terrine de Brochet & d'Anguille en maigre.

Voyez au mot *Anguille* l'article , *Terrine d'Anguille & de Brochet.*

Potage de Brochets aux Huîtres.

Vuidez un Brochet , coupez-le par la moitié ; faites le griller à petit feu , pelez-le ensuite & le mettez dans une casserole avec un demi-setier de vin blanc & un peu de bouillon de poisson ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , & fines épices , une tranche de citron verd , un oignon , persil , & ciboules , un morceau de beurre manié dans la farine. Faites cuire le tout ensemble.

Prenez des Huîtres écaillées la quantité qu'il

en faut , mettez-les dans une casserole , faites-
leur faire trois ou quatre tours sur le feu , net-
toyez-les ensuite une à une & les mettez sur une
assiette. Passez de petits champignons & quel-
ques tranches de truffes dans une casserole avec
un peu de beurre & bouquet de persil, mouillez-
les d'un bouillon de poisson & laissez mitonner
à petit feu.

Faites un coulis de cette maniere; prenez deux
ou trois tronçons d'Anguille que vous passez dans
une casserole avec un peu de beurre. Pelez une
douzaine d'amandes douces & les pilez dans un
mortier, mettez-y l'Anguille qui est roussie avec
les coquilles d'une douzaine d'Ecrevisses & trois
ou quatre jaunes d'œuf, pilez bien le tout en-
semble.

Prenez un oignon coupé par tranches, quel-
ques morceaux de carote & panais, passez-les
dans une casserole, avec un peu de beurre.
Quand ils seront roux, d'une belle couleur,
mouillez les d'un bouillon de poisson & y met-
tez de petites croûtes de pain avec des champi-
gnons coupés par tranches, un peu de persil, &
une ciboule entiere, quelques clous, & tantsoit
peu de basilic; faites mitonner le tout ensem-
ble.

Etant cuit, tirez le coulis qui est dans le mor-
tier, délayez-le dans la casserole, & l'ayant pas-
sé dans une étamine videz-le dans une terrine.

Le ragoût de champignons étant cuit dégrais-
sez-le bien, mettez-y les huîtres; faites-leur faire
trois ou quatre tours sur le fourneau, sans les
laisser bouillir. Liez le ragoût avec votre cou-
lis: Mitonnez des croûtes de bouillon de pois-
son dans le plat où vous voulez servir votre po-
tage. Dressez proprement le Brochet dessus,
garnissez le potage d'un cordon d'Huîtres, jec-
tez le coulis par-dessus & servez chaudement.

Potage de Brochet aux Choux.

Faites cuire le Brochet, comme on vient de le dire ; coupez par la moitié des choux pom-més, lavez-les bien, faites-les blanchir dans l'eau bouillante ; mettez-les ensuite dans l'eau froide, pressez-les bien, faites-en deux ou trois paquets ficelés. Empotez-les dans une marmite avec du bouillon de Poisson, & prenez tout le gras ; mettez-y un paquet de carotes ou de pannaïs ; un de racines de persil, & une demi-douzaine d'oignons ; assaisonnez de sel & d'un oignon piqué, & les mettez cuire. Etant cuit, que votre bouillon soit d'un bon goût, mitonnez-en des croûtes dans le plat où vous voulez servir votre Potage ; dressez proprement votre Brochet dessus, garnissez le Potage d'une bordure de choux, & le mouillez de même bouillon & servez chaudement.

Potage de Brochets aux navets.

Faites cuire votre Brochet, comme on vient de le dire ; coupez des navets en dés ou en long, farinez-les, faites-les roussir dans du beurre raffiné. Etant bien roux, tirez-les, laissez-les égoutter ; mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon de Poisson, & laissez cuire.

Mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le Potage de bouillon de Poisson ; dressez ensuite le Brochet dessus bien proprement, garnissez le potage d'un cordon de navets, que ce bouillon où ont cuit les navets soit d'un bon goût ; jetez-le par dessus, & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article, & sous les articles *Ragoût*, *Pâté*, les effets que peut produire le Brochet différemment déguisé.

BROCHETON, *Luciulus*, diminutif des Brochets. Il s'apprête comme le Brochet.

BROQUES, chez les Italiens *Brocolis*. Ce sont des rejettons du chou verd à grandes feuilles, qu'il pousse lorsqu'on l'a dépouillé de ses feuilles. Ils sont plus sains que le chou; on en fait usage principalement pendant le carême, où ils se mangent à la purée & en Entremets, quelquefois aussi tous crus en salade; on en fait aussi des Potages en maigre.

Potage de Brocolis en maigre.

Vos brocolis bien épluchés, jetez-les dans de l'eau fraîche, & les faites blanchir; empotez-les ensuite dans une petite marmite avec une cuillerée de jus d'oignons, & une cuillerée de bouillon de santé. Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes d'un bouillon de santé clair; que ce Potage soit d'un bon goût, ainsi que le bouillon où les brocolis ont cuit; mettez-y une cuillerée de coulis de racines. (Voyez à l'article *Racine*, la maniere de le faire.) Garnissez le potage d'un cordon de brocolis, mettez un petit pain au milieu, & jetez par dessus le bouillon où ont cuits les Brocolis, & servez.

BRUSOLES. Prenez de la viande en tranches, battez-les un peu avec le dos d'un couteau; mettez-les dans une casserole avec plusieurs bardes de lard rangées dessous; poudrez-les de persil & ciboules hachés & épices, continuez de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viande jusqu'à la fin que vous les couvrez bien de bardes de lard; mettez-les cuire à la braise, feu dessous & dessus ayant bien couvert la casserole.

Quand elles sont cuites, faites un coulis de carcasses de perdrix, le tout bien dégraissé, mettez ces tranches dans un plat, & le coulis par dessus: ce sont des brussoles ou bursoles à la braise, & qu'on sert pour Entrées.

Autre façon.

On peut encore les farcir d'un bon godiveau haché & bien pilé dans un mortier avec fines herbes, jaunes d'œufs, crème & assaisonnemens ordinaires, mettant cette farce dans des fricandeaux bien larges, qu'on enveloppe de bardes de lard, & on les fait cuire au four dans une tourtière; étant cuits, vous y faites un ragoût que vous jetez par dessus, composé de truffes, mousserons, & un coulis de veau pour liaison.

Voyez aux mots *Ragoûts* & *Farces*, les effets que peuvent produire les Bruffoles.

C.

CAFFÉ, *Sorbitio fabagina*, vulgè *cassæum*.

L'arbre qui le produit est un petit arbrisseau fort bas, qui porte des fleurs odorantes. Ses feuilles ont environ cinq pouces de long sur deux de larges dans le milieu, & sont terminées en pointes. Les fleurs naissent des aisselles des feuilles, & sont remplacées par des baies, dont chacune renferme deux semences ovales, enveloppées d'une peau fort mince, arrondie d'un côté, & aplaties de l'autre, avec une petite rainure qui les traverse dans leur longueur.

On nous apporte en France du *Cassé* de l'Arabie, sous le nom de *cassé du Levant*, dont l'espèce est beaucoup plus petite que toutes les autres, & de Java par la voie de Hollande, beaucoup plus gros & plus blanchâtre, & que l'on vend sous le nom de *Cassé de Java* ou d'Orient. On nous en apporte encore de l'Amérique sous le nom de *Cassé de Surinam*, dont les baies sont de grosseur différente, & de couleur verdâtre. Il nous en vient aussi de l'Île de Bourbon en Afrique, sous le nom de *Cassé de Bourbon*.

Le *Cassé* de la meilleure qualité doit être choisi

nouveau, verdâtre, de moyenne grosseur ; ne sentant point le moisi, mais le foin, d'un goût d'herbe agréable, compacte & quelque peu transparent.

On prépare aujourd'hui dans presque toutes les parties du monde avec les baies de café rôties & mises en infusion, une liqueur connue sous le nom de *Caffé*.

La manière de préparer cette boisson, est différente chez différens peuples.

Suivant l'analyse chimique, & les expériences faites sur les baies de café rôties, on peut admettre dans l'infusion ou décoction du café, dont on se sert pour l'ordinaire, un extrait gommeux impuigné de parties huileuses, fixes & volatiles ; sensible à la vue & au goût, qui se dégagent des baies que l'on a fait rôtir, & qui se mêlent avec l'eau.

Il s'ensuit donc que le *Caffé* tient de la vertu délayante de l'eau chaude ; qu'il possède les qualités émollientes & modérément nourrissantes des substances farineuses & huileuses ; qu'en conséquence de son principe volatil, il contient des parties qui aiguillonnent les fibres, & réveillent les esprits animaux ; que son principe huileux, & son principe salin joints ensemble, agissent en qualité de savon naturel, & que l'eau qui en est une fois impuignée, se mêle avec la masse du sang, & agit par sa qualité résolutive & détersive.

Les autres vertus du café dépendent des différentes substances que chaque personne y ajoute suivant son goût.

On peut donc affurer que le café donne de l'activité, & bannit le sommeil, qu'il désaltère & apaise la chaleur extraordinaire qui accompagne la fièvre & l'indigestion ; & que dans les maux de têtes qui naissent des congestions du

Sang dans cette partie, il contribue à détourner les humeurs vers les parties inférieures.

Le Caffé est salutaire à ceux qui sont d'un tempérament mélancolique, qui se nourrissent d'alimens grossiers & visqueux, & qui ne boivent point de vin. La maniere dont les Turcs vivent en est une preuve sensible ; car quoiqu'ils vivent de légumes, de fruits, de lait, de pain mal cuit & sans levain, ils sont rarement affligés de maladies d'estomac, dit M. le Febvre. Cette liqueur leur est encore nécessaire à cause du fréquent usage qu'ils font des Opiats & des Narcotiques.

Le Caffé que l'on prend une heure après le dîner, est encore bon pour ceux qui sont sujets aux maux de tête, & qui ont l'estomac affoibli par de longues méditations. Il est encore très-bon pour le mal de tête que cause l'ivresse.

L'usage journalier du Caffé paroît convenir davantage à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique, qu'aux personnes colériques, maigres, exténués, & dont le sang circule trop vite. Si ces dernières ont leur santé à cœur, elles le prendront foible, coupé avec du lait, & avec un peu de pain rôti : il est même bon de boire un verre d'eau froide auparavant.

L'estomac se trouve par là fortifié contre les qualités affoiblissantes de l'eau chaude ; la digestion des alimens qu'on a pris se fait plus facilement, & le ventre conserve sa liberté.

L'usage immodéré du Caffé est extrêmement préjudiciable, surtout aux personnes foibles, ou qui ont le système nerveux trop prompt à s'émouvoir ; mais l'abus que l'on fait d'une chose, ne doit point en détruire l'usage.

M. Andry dans son traité des Alimens de régime, enseigne la maniere de préparer un Caffé préférable à celui que l'on prend ordinairement.

Il est d'un goût & d'une odeur plus agréable ; il est ami de la tête & de l'estomac , il dissipe les crudités , il corrige l'acrimonie des humeurs , & guérit la toux , la plus obstinée , la voici.

Prenez du Caffé cru dépouillé de sa coque , une dragme ; faites - le bouillir dans huit onces d'eau commune pendant un demi quart d'heure , vous aurez une liqueur couleur de citron. Laissez-la reposer , & buvez-la avec un peu de sucre.

On ne sera point fâché de trouver ici les réflexions de M. Andry , sur la nature & les propriétés du Caffé. La préparation qu'on donne au Caffé par la force du feu , en change , dit-il , considérablement la nature. Ce fruit contient des principes volatils , & des principes fixes intimement unis ensemble , par le moyen d'un phlegme grossier & visqueux qui les lie ; mais le feu résout & consume ce phlegme : en sorte que les principes volatils , dégagés de leurs liens , sont plus en état de se développer dans l'estomac & de communiquer ensuite au sang leur activité ; ce qui est cause que le Caffé chasse le sommeil , remédie aux affections soporeuses , facilite la respiration , & provoque les urines.

De plus les sels âcres & adules qu'il contient quand il est ainsi préparé , & qui s'y trouvent alors en très-grande quantité , sont autant de particules irritantes , qui étant toutes dans un grand mouvement , agacent les organes , & ouvrant par ce moyen les conduits du cerveau , procurent aux esprits animaux un cours libre & aisé , qui fait qu'on peut se passer plus longtemps de dormir.

Ces mêmes corpuscules s'insinuant dans les branches des poumons , les délivrent des matières grossières , dont elles se trouvent quelquefois embarrassées , ce qui facilite la respiration.

Enfin comme le propre des amers est de ré-

foudre , il arrive qu'une partie du sang se tourne en sérosité , & qu'après s'être filtré dans les reins , elle tombe dans la vessie , ce qui fait qu'on urine plus abondamment , & qu'on se guérit ou se garantit par-là de quantité d'obstructions.

Mais si l'on considère la cause de tous ces bons effets, on verra que le Caffé n'est pas une boisson dont on puisse faire excès impunément, puisqu'il est impossible , lorsqu'on en prend trop , qu'il ne dissipe les esprits à force de les agiter , qu'il n'épaississe le sang à force d'en séparer la partie séreuse , & enfin qu'il ne relâche ou engourdisse les organes , à force de les agacer.

D'ailleurs le Caffé devenu extrêmement poreux & alcalin par l'action violente & immédiate du feu , qui en a , pour ainsi dire , criblé toutes les parties , est capable d'absorber à la longue , les sels & les soufres les plus intimes du sang , & de les entraîner ainsi par les urines. Le moindre de ces accidens est capable de ruiner le tempérament le plus robuste ; aussi remarque-t-on que ceux qui font excès de Caffé, jouissent rarement d'une santé parfaite.

Les effets salutaires que le Caffé modérément pris , a coutume de produire par ses parties actives , sont voir qu'il doit principalement convenir en carême , à cause de la qualité des nourritures dont on use alors , qui pour la plupart sont froides & aqueuses. Aussi remarque-t-on qu'il fait beaucoup de bien après qu'on a mangé du poisson , pourvu toutefois que ce poisson ne soit point trop assaisonné , & qu'on ne boive point le vin trop pur ; car alors le Caffé ne peut faire que du tort , en se joignant à des sucs déjà trop vis , dont l'action demanderoit plutôt d'être ralentie qu'excitée.

Crème de Caffé.

Prenez ce qu'il en faut pour quatre bonnes tasses ; faites-le bouillir dans une cafetière avec de l'eau. Reposez , tirez-le au clair ; mettez-le ensuite avec une chopine de crème & un quartieron de sucre ; faites-le bouillir & réduire à moitié , délayez-y quatre jaunes d'œufs & plein une cuiller à café de farine ; passez votre crème au tamis , & la faites cuire au bain-marie.

Cette crème est aussi saine qu'agréable.

Autre façon.

Prenez une pinte de crème, mettez-la dans une casserole avec un morceau de sucre & deux cuillerées à bouche de Caffé en poudre ; faites bouillir le tout , & l'ôtez ensuite de dessus le feu.

Prenez ensuite deux ou trois gisiers de volaille , ouvrez-les , prenez & hachez la peau ; mettez-la ensuite dans un gobelet avec un verre de votre crème à Caffé , auprès du feu ou sur la cendre chaude ; étant pris , mettez-le dans votre crème de Caffé , & passez-le promptement par l'étamine ; mettez votre plat sur de la cendre chaude , couvrez votre crème d'un autre plat avec du feu dessus. Quand elle est prise , mettez-la dans un lieu frais , & la servez pour Entremets quand vous voudrez.

Vous pouvez aussi la servir à la glace.

CAILLE, *Coturnix*. C'est un petit oiseau un peu plus gros qu'une Grive ; elle a un assez beau plumage , & un ramage peu agréable ; elle vit ordinairement de millet , de blé & d'autres grains.

Quelques Auteurs ont regardé la caille comme un fort mauvais aliment ; elle n'est cependant pas aussi pernicieuse qu'ils nous le veulent faire croire , & on la sert sur les meilleures tables. Elle est quelquefois un peu difficile à digérer ; & cela parce qu'étant fort grasse , ses parties

graisseuses se figent & pesent sur l'estomac ; mais quand on en use avec modération , on ne s'apperoit gueres de ce petit inconvénient.

Elle doit être choisie jeune , tendre , grasse & bien nourrie.

Elle convient en tout tems , à toute sorte d'âge & de tempérament , pourvu qu'on en use avec modération.

On apprête les cailles de bien des façons : voici les plus ordinaires.

Cailles à la broche.

Vuidez & faites refaire vos Cailles sur de la braise , enveloppez-les de feuilles de vigne bardées de lard ; faites-les rôtir , & servez avec un jus d'orange si vous voulez.

Cailles à la braise.

Vos Cailles bien vidées & retronffées proprement , mettez dans leur corps une bonne farce faite avec blanc de chapon, moëlle de bœuf assaisonnée de sel , muscade , poivre & jaunes d'œufs crus ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battues ; arrangez-y vos cailles farcies , & y mettez un morceau de jambon cru & haché , assaisonné de sel , poivre , & un bouquet de fines herbes ; couvrez de même vos Cailles de bardes de lard & de tranches de bœuf ; couvrez bien votre marmite , & faites cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de ris d'Agneau ou de ris de Veau passé au blanc , avec champignons , truffes & crêtes ; mettez-y vos Cailles ; un peu avant de les servir ; liez avec un bon coulis blanc , ou bien avec de la crème & quelques jaunes d'œufs , & servez.

Si vous voulez les servir au roux , vous mouillez le ragoût de jus , & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon , si vous n'en avez point de perdrix. Vous retirez vos Cailles de

vosre ragoût , vous les rangez dans un plat ; jettez vosre ragoût par dessus , & servez chaudement.

Cailles en ragoût.

Fendez vos Cailles en deux sans les séparer , passez-les à la casserole avec lard , sel , poivre , fines herbes en bouquet , trois ou quatre champignons , un peu de bouillon gras & farine frite ; laissez cuire le tout doucement , étant cuit , & avant que de le servir , nourrissez ce ragoût d'un bon jus de Mouton en servant pour Entrée.

Autre façon de Caille en fricassée.

Passez vos Cailles dans la casserole avec un peu de lard fondu & leur garniture , savoir , champignons , truffes , morilles , mousserons , avec une tranche de jambon battue dedans , assaisonnez de sel , poivre , clous & bouquet de fines herbes ; si vous n'aviez point de coulis , vous mettriez un peu de farine , vous lui feriez faire deux ou trois tours , & les mouilleriez d'un bon jus , & y ajouteriez un verre de vin de Champagne , & les feriez mitonner à petit feu. Ayez soin de les bien dégraisser.

Lorsqu'elles sont presque cuites , vous les liez d'un bon coulis quand vous êtes prêt à les servir ; si vous n'en avez point , vous les liez d'une liaison faite avec deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de jus ou de verjus , & les servez chaudement.

Cailles aux choux ou au coulis de lentilles.

On sert aussi les Cailles aux choux garnies de petit lard , ou au coulis de lentilles comme les Perdrix. Voyez à l'article *Perdrix*.

Cailles à la poêle.

Fendez vos Cailles un peu sur le dos , faites une farce avec du lard ratifié & un peu de jambon , une truffe , quelques foies gras , un jaune d'œuf

d'œuf cru , le tout haché ensemble , pilé & assaisonné de sel , poivre , muscade & fines herbes ; farcissez-en vos cailles , mettez au fond d'une casserole des bardes de lard , rangez vos cailles dessus , l'estomac en dessous avec sel , poivre & fines herbes dessus & dessous ; couvrez-les de tranches de veau , & de jambon , & de bardes de lard ; fermez ensuite votre casserole avec une assiette , en sorte qu'elle touche la viande ; mettez un linge autour de l'assiette , & une autre couverture par dessus. Faites suer sur des cendres chaudes votre casserole pendant deux heures , & un moment avant de servir ôtez les tranches de veau , de jambon & de lard. Finissez vos cailles sur le fourneau , & quand elles ont pris belle couleur , & que le jus est attaché à la casserole , tirez les cailles , arrangez-les sur un plat , ôtez la graisse qui est dans la casserole , mouillez ce qui est attaché de bouillon & de jus , autant de l'un que de l'autre pour le détacher ; mettez-y un peu de poivre concassé & un jus de citron ; passez ce jus au tamis , jetez-le sur vos cailles , & servez chaudement.

Les Pigeons , les Poulets & les Perdreaux , se font de la même manière.

Cailles à la cendre aux Ecrevisses.

Flambez vos Cailles , vuidez-les , laissez-leur les pattes , & ôtez les ergots , vuidez-les par la poche , & les refaites légèrement ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , passez des truffes & des champignons hachés dans du lard fondu , mettez-les sur le veau , & arrangez les cailles dessus , l'estomac en dessous ; mettez-y autant d'écrevisses que de cailles , après les avoir passés dans du lard fondu , & les arrangez entre les cailles ; couvrez de bardes de lard , & faites cuire à la braise. Une heure après , ôtez les écrevisses , & laissez les cailles.

Quand elles sont cuites , vous les dégraissez & les finissez comme les Pigeons à la poêle ; quand elles sont dégraissées , vous remettez chauffer les écrevisses dans la sausse , après leur avoir ôté les petites paies , puis vous servez avec un jus de citron.

Cailles au gratin.

Prenez six ou huit Cailles , après les avoir plumées & vidées , faites-les refaire dans de la graisse ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , mettez vos cailles dessus avec persil , ciboules , champignons , le tout haché , passez dans du lard fondu ; couvrez de bardes de lard , & faites cuire sur la cendre chaude. Quand elles sont cuites , retirez-les & dégraissez ce qui reste dans la casserole où elles ont cuit , & mouillez d'un coulis clair ; faites faire un bœufillon pour mieux dégraisser , & passez au tamis. Dressez les cailles sur le plat où vous aurez fait le gratin , & servez dessus la sausse où elles ont cuit avec un jus de citron.

Le gratin se fait en prenant deux foies de volailles que vous hachez avec persil , ciboules , champignons , sel , poivre , lard rapé , & deux jaunes d'œufs pour liaison. Vous étendez cette farce sur le plat que vous devez servir , & la faites attacher sur un très-petit feu ; vous égouttez bien la graisse , & servez dessus les cailles.

Cailles au laurier.

Prenez huit Cailles , flambez-les , videz-les , farcissez les d'une farce faite avec leurs foies , lard rapé , persil , ciboules , champignons hachés , assaisonnez de sel , poivre , & liez de deux jaunes d'œufs ; cousez vos cailles quand elles seront farcies , faites-les refaire dans de la graisse , & les faites cuire à la broche enveloppées de bardes de lard & de feuilles de papier.

Prenez ensuite huit feuilles de laurier , faites-

les blanchir ; mettez-les dans une essence , faites un bouillon , & servez dessus les cailles.

Caillereaux au salpicon.

Prenez six caillereaux , flambez-les , refaites-les sur un fourneau , laissez-leur les pates entières ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon avec léger assaisonnement , mettez-y du lard fondu ; arrangez ensuite vos caillereaux dessus , l'estomac en dessus ; couvrez de bandes de lard , & faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand ils sont cuits , dressez-les sur un plat , après les avoir bien essuyés de leur graisse , & servez en salpicon par dessus.

Pour faire le salpicon , prenez des champignons , des ris de veau blanchis que vous coupez en petits dés & un bouquet ; vous passez le tout avec un morceau de beurre , une tranche de jambon ; mouillez-les de bon bouillon , faites-les cuire & les dégraissez. Quand le salpicon est presque cuit , ajoutez-y du coulis , quelques morceaux d'artichaux cuits , de petits œufs blanchis , coupez en dés les artichaux.

Quand tout est cuit , & de bon goût , vous servez dessus les caillereaux.

Cailles en compôte.

Habillez cinq cailles , troussiez les pates dans le corps , passez une brochette pour les tenir en état , faites-les revenir un peu dans une casserole avec du beurre ; retirez-les ensuite & les passez sur le feu avec un ris de veau blanchi coupé en quatre , des truffes , champignons , une tranche de jambon , un morceau de beurre , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , mettez y une pincée de farine mouillée avec du bouillon , un peu de réduction , un verre de vin de Champagne ; faites cuire le tout ensemble à petit feu , dégraissez le ragoût. Quand les cailles sont cuites , mettez-y un peu de coulis . ôtez le jam-

bon & le bouquet ; pressez un jus de citron dans la sausse , dressez les cailles dans le milieu & la garniture autour.

Poupeton de Cailles.

Prenez de la cuisse de Veau , moëlle de Bœuf , lard blanchi , le tout bien haché avec champignons , ciboules , persil , mie de pain trempée dans du jus , & deux œufs crus. Cela fait , formez votre poupeton , c'est - à - dire , prenez une tourtiere , garnissez le fond de bardes de lard , & par dessus mettez votre hachis , puis vos cailles passées au roux auparavant ; couvrez-les ensuite du reste de votre hachis , couvrez votre tourtiere , mettez feu dessus & dessous & les laissez cuire. Votre poupeton étant cuit , vous le tirez adroitement sans le crever , le renversant dans un plat sans dessus dessous.

Autre façon.

Faites un godiveau , de Veau , de graisse de Bœuf , de lard , avec un peu de ciboules , persil , un peu de jambon , champignons , sel , poivre , clous muscade , fines herbes , quelques grains de coriandre battus , le tout bien haché ensemble ; ajoutez-y un peu de mie de pain trempée dans de la crème , quatre ou cinq jaunes d'œufs crus , le tout bien pilé dans un mortier ; garnissez une poupetonniere de bardes de lard , & ensuite de farce bien arrangée ; mettez dedans vos cailles en ragoût , comme on vient de le dire dans l'article précédent ; couvrez-les de la même farce , de peur que la sausse du ragoût ne sorte , & la frottez par dessus d'un œuf battu ; mettez des bardes de lard par dessus , & faites cuire feu dessus & dessous.

Quand votre poupeton est cuit , renversez-le dans un plat , au dessus faites un trou où vous mettrez un petit coulis de ce que vous voudrez , & servez chaudement.

Cailles en Surtout.

Les Cailles en surtout se font de la même façon que les Beccassines en surtout. Voyez au mot *Beccassine*, l'article *Beccassines en Surtout*.

Cailles au Basilic.

Echaudez vos cailles & les faites blanchir; faites-leur sur le dos une petite fente pour y pouvoir mettre la farce suivante.

Prenez du lard cru, basilic, persil, sel & poivre, hachez bien le tout ensemble, farcissez-en vos cailles; faites les cuire ensuite dans un pot avec de bon bouillon & assaisonnemens. Quand ils seront cuits, retirez-les, dorez-les avec des œufs battus, poudrez-les de mie de pain; ensuite faites-les frire dans du sain-doux, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur, & les servez chaudement pour Entrée.

On sert aussi les Pigeons de la même façon.

Bisques de Cailles.

Vos Cailles troussées proprement, passez-les au roux comme des Poulets, empotez-les dans un petit pot avec bon bouillon, bardes de lard, un bouquet de fines herbes, clous & autres assaisonnemens, avec un morceau de tranche de Bœuf battu, un autre de lard maigre & du citron verd, & faites cuire à petit feu. Garnissez votre bisque, comme la bisque de Poularde, (voyez *Poularde*) de ris de veau, culs d'artichaux, champignons, truffes, fricandeaux, crêtes, dont vous faites un cordon avec les plus belles; mettez un petit coulis de veau clair par dessus, & servez.

Potage de Cailles.

Faites-cuire vos Cailles blanchies & bien retroussées dans de bon bouillon gras, avec fines herbes, quelques bardes de lard dans la marmite; faites un coulis de blanc de volaille rôtie, mettez

tez-le dans une petite marmite bien couverte ; trempez-en votre potage qui doit être de croûtes de pain mitonnées avec de bon bouillon clair ; rangez ensuite vos cailles dessus , arrosez les de bon jus , & avant de servir , pressez un jus de citron dans le coulis, & le mettez par dessus ; puis servez ce potage garni de crêtes de Coq farcies de ris de veau piqués & rôtis.

Le Potage de Perdrix se fait de la même façon que le Potage de Cailles.

Potage de Cailles aux racines.

Faites de bon bouillon , passez-le dans une marmite , empotez-y vos cailles avec des racines de persil , panais , & petites ciboules entières. Le tout étant cuit ensemble , mitonnez votre Potage , mettez vos cailles dessus , garnissez de panais & de petites ciboules , arrosez avec de bon jus de veau , & servez.

On fait de la même manière des Potages de Chapon , Poularde & autres aux racines.

Potage de Cailles en manière d'Oil.

Faites blanchir à l'eau vos cailles , & les empotez avec de bon jus ; mettez-y un paquet de porreaux coupés par morceaux , quelques ciboules , & bouquet de fines herbes , un de céleri , un autre de navets , un paquet d'autres racines.

Le tout étant cuit , faites mitonner votre Potage du même bouillon , rangez vos cailles dessus , faites un cordon de vos racines , jetez un bon jus par dessus , & servez.

On sert de même toute sorte de volaille.

Potage de Cailles farcies.

Faites une farce de blanc de Chapon , moëlle de Bœuf , jaunes d'œufs crus , assaisonnée de sel , muscade , & un peu de poivre blanc ; farcissez-en vos cailles , faites-les cuire dans un

pot avec bon bouillon & bouquet de fines herbes. Quand elles sont cuites , entretenez-les chaudement sur la cendre chaude , puis faites un coulis.

Prenez deux livres de veau , un morceau de jambon ; coupez-les par tranches , garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches , carotes & panais , & le laissez suer. Quand il sera attaché comme un jus de veau , mouillez-le de bouillon & de jus , moitié l'un , moitié l'autre ; mettez-y quelques croûtes de pain , champignons , truffes hachées , un peu de persil , de ciboules & de basilic , deux ou trois clous ; faites cuire le tout ensemble.

Pilez dans le mortier deux ou trois cailles cuites à la broche , ou bien un Perdreaux ; le coulis étant cuit , ôtez les tranches de veau de la casserole , délayez dedans les cailles qui sont pilées , passez-les à l'étamine ; vuidez votre coulis dans une marmite que vous tiendrez chaudement sur des cendres ; mitonnez vos croûtes d'un bon bouillon , dressez vos cailles sur le Potage tout autour , mettez au milieu un petit pain farci , jetez votre coulis par dessus , & servez chaudement.

Les Potages de Perdreaux , de Faisandeaux , & de gros Pigeons , se font de même.

Potage au roux de Cailles sans les farcir.

Faites-les cuire , comme on vient de le dire , faites un ragoût de truffes ou de petits champignons. (Voyez à l'article *Truffes & Champignons* , la manière de le faire.) Mitonnez des croûtes de bon bouillon , dressez les cailles sur votre Potage , mettez ce ragoût tout autour , jetez par dessus le coulis de caille , comme on l'a dit dans l'article précédent , & le servez chaudement.

L'on fait un potage de croûtes attachées avec

un coulis de cailles par dessus & servez chaudement.

Potage de Cailles en profitrolle.

Faites cuire des cailles à la braise , passez crêtes , ris de veau , culs d'artichaux , champignons & truffes dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez-le d'un jus de veau , & le dégraissez bien ; liez-le d'un coulis de Perdrix : (voyez à l'article *Perdrix* , la manière de le faire.) Tirez les cailles cuites à la braise , laissez-les égoutter , & les mettez dans le ragoût. Videz vos petits pains , mettez dans chacun une caille avec un peu de ragoût ; faites-les mitonner ensuite tant soit peu dans un jus de veau ; mitonnez des croûtes dans un plat , moitié jus de veau , & moitié bouillon ; dressez le gros pain dans le milieu , & les petits autour , avec les culs d'artichaux entre deux. Garnissez le tour de votre Potage de crêtes & de ris de veau , ou bien d'une bordure de petits champignons farcis. Que le ragoût & le coulis soient d'un bon goût , jetez-le par dessus , & le servez chaudement.

Les profitrolles de Perdreaux , de Tourterelles & de petits Pigeons se font de la même manière.

Pâté chaud de Cailles.

Vuidez & retrouffez proprement vos cailles , gardez-en les foies , battez-les sur l'estomac avec un rouleau ; piquez-les de gros lard & jambon , assaisonnez de poivre , sel , fines herbes & fines épices ; fendez vos cailles par le dos , faites une farce avec les foies de vos cailles , du lard rapé , champignons truffes , ciboules & persil , sel , poivre , fines herbes , fines épices , le tout haché bien menu & pilé , farcissez-en le corps de vos cailles.

Hachez encore & pilez du lard , faites une pâte composée d'un œuf , de bon beurre & sa-

rine & un peu de sel , formez-en deux abaisses ; mettez-en une sur du papier beurré , prenez du lard pilé dans le mortier , étendez - le proprement sur l'abaisse , assaisonnez vos cailles & les rangez proprement sur votre lard après leur avoir cassé les os.

Ajoutez champignons , truffes , feuilles de laurier , le tout bien couvert de bardes de lard ; couvrez de votre seconde abaisse , fermez les bords tout autour , dorez votre pâté & le mettez au four.

Quand il sera cuit , ôtez le papier de dessous , ôtez le couvercle du pâté , levez toutes les bardes de lard , dégraissez-le bien ; ayez un bon coulis de Perdrix , quelques ris de veau , champignons & truffes ; jetez ce ragoût dedans avec un jus de citron , couvrez votre pâté & servez chaudement pour Entrée.

Les Pâtés chauds de Perdrix , de Poulets , d'Aloüettes , de Pigeons , de Grives & autres semblables , se font de la même maniere.

Tourte de Cailles.

Ayant bien nettoiyé & troussé vos cailles , dressez-les sur une abaisse de pâte fine , assaisonnées de sel & poivre , paquet de fines herbes ; ajoutez-y ris de veau , champignons & truffes par morceaux , lard pilé ou fondu au dessus de vos Cailles & moëlle de Bœuf ; couvrez votre tourte & la faites cuire , & servez chaudement.

Autre Tourte de Cailles.

Pressez les foies de vos cailles , ôtez-en l'amer , mettez-les sur une table avec des champignons , un peu de jambon & de lard , de la ciboule & du persil haché , assaisonnés de poivre , de sel & fines herbes ; hachez bien le tout ensemble , & les pilez dans le mortier avec deux jaunes d'œufs. Le tout bien pilé , farcissez-en vos cailles , farinez une tourtiere , faites une abaisse

de pâte brisée, qui ne soit ni trop épaisse ni trop mince ; faites un petit lit de lard ratifié, assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade ; arrangez les cailles avec quelques ris de veau, crêtes, petits champignons & moufflerons ; assaisonnez-les dessus comme dessous, mettez un bouquet dans le milieu ; couvrez-les de tranches de veau, de bardes de lard, couvrez d'une abaisse de même pâte, frottez votre tourte d'un œuf battu, & la mettez au four. Etant cuite, dressez-la dans un plat, découvrez-la, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraissez-la bien ; jetez dedans une essence de jambon, recouvrez & servez chaudement.

Pour connoître les différens effets que peuvent produire les Cailles diversément déguisées, voyez les articles, *Sausse, Ragoût, Epices, Assaisonnemens, Tourte & Pâté.*

CAILLETEAU, *Coturnicis Pullus*, c'est le petit dē la Caille. On sert les cailleteaux rôtis de la même façon que les cailles ; on les sert aussi en salpicon. Voyez ci-devant l'article *Cailleteaux au salpicon.*

Caisse de filets de viande mêlées.

Faites une farce fine avec du blanc de volaille cuite que vous hachez avec du lard & de la graisse de Bœuf blanchie, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre, & que vous liez de six jaunes d'œufs. Vous mettez de cette farce au fond de la caisse avec les filets de viande cuite que vous aurez, & qui ont déjà été servis. Couvrez-les avec de la même farce, que vous unirez avec de l'œuf battu ; poudrez de mie de pain, & faites cuire au four, en mettant du papier dessus. Quand votre caisse est cuite, dégraissez-la, & mettez dessus une bonne essence claire avec un jus de citron.

CAISSE D'ANGUILLES, voyez au mot AN-
GUILLE.

CAISSE de FILETS de MAQUEREAUX, voyez
MAQUEREAUX.

CAISSE de MERLANS, voyez MERLAN.

CAISSE de SAUMON au coulis d'ÉCREVISSE,
voyez au mot ÉCREVISSE.

CAMPINE. Pour les propriétés & les qua-
lités, voyez au mot *Poularde*.

Campine en caneton aux Crêtes.

Prenez une *Poularde*, flambez-la & la désossez;
coupez-la ensuite en quatre, mettez dessus une
farce fine, roulez-la & l'enveloppez d'un linge;
faites-la cuire dans une bonne braise. Après
l'avoir essuyée & dégraissée, servez-la avec un
ragoût de crêtes. (Voyez au mot *Crête*, la ma-
nière de la faire.)

Campine roulée aux Cornichons.

Flambez votre *Campine*, & la fendez par
la moitié, désossez-la & mettez dessus une
farce faite de *Poularde* cuite, graisse de Bœuf
& lard blanchi, persil, ciboules, champignons
hachés, liés de jaunes d'œufs; roulez-la en-
suite, unissez les deux bouts avec un couteau
trempé dans de l'œuf battu, & pannez de mie
de pain; enveloppez chaque morceau dans un
linge, ficelez le, & le faites cuire dans une
bonne braise; vous ôtez ensuite le linge & la
graisse, & servez dessus un ragoût aux corni-
chons: vous faites blanchir des cornichons, &
les mettez dans une bonne essence quand vous
êtes prêt à servir.

Campine à l'Estoufade dans son jus.

Faites refaire votre *Campine*, & la coupez
par moitié; foncez une casserole de veau & d'un
peu de jambon; mettez-y votre *Poularde* cou-
pée en deux, & par dessus persil, ciboules,
champignons hachés & passés dans du lard fondu.

couvrez ensuite de bardes de lard & faites cuire sur de la cendre chaude. Quand elle est cuite, ôtez-la Poularde, dégraissez la sausse, mouillez-la de bon coulis; faites faire un bouillon sur le fourneau pour la mieux dégraisser, passez-la au tamis, & servez dessus la Poularde avec un jus de citron.

Campine aux foies gras.

Flambez votre Campine, vuidez-la, farcissez-la d'une farce faite avec son foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, liés de deux jaunes d'œufs, sel, poivre; cousez-la par les deux bouts pour empêcher la farce de s'échapper; refaites-la dans la graisse, & la mettez à la broche enveloppée de bardes de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez autour un ragoût de foie gras. (Voyez au mot Foie, la manière de le faire.)

Campine aux petits oignons.

Faites cuire à la broche votre campine, comme celle dont on vient de parler, & la servez avec un ragoût de petits oignons. (Voyez au mot Oignon, la manière de faire ce ragoût.)

Campine coupée en quatre à la sainte Menchoud.

Prenez une Campine, troussiez les pates dans le corps, passez votre couteau entre l'estomac & les cuisses, vous faites ainsi quatre morceaux égaux; faites-les cuire dans une bonne braise avec du lait & de la coriandre.

Quand elle est cuite vous la tirez & la laissez refroidir; trempez-la dans un œuf battu; pannez-la, & la trempez dans de la graisse; repannez-la encore & la faites griller de belle couleur, & servez avec une remoulade dans une saucière.

Voyez aux articles Sausse & Ragoût.

Canapé.

Faites griller des tranches de pain & les coui

péz après par filets ; foncez le plat que vous devez servir avec du Parmesan ; mettez dessus les filets de pain roulés dans le fromage , laissant un petit vuide entre.

Lavez deux douzaines d'anchois , & les faites dessaler dans du lait ; arrangez-les ensuite en travers sur les filets de pain , arrosez par dessus avec de l'huile , & couvrez de fromage de Parmesan rapé ; mettez ensuite votre canapé cuire au four , qu'il soit de belle couleur & servez.

Le grand nombre d'anchois qui entrent dans le canapé , pourroit rendre cet aliment mal sain , si l'on en faisoit un fréquent usage. (Voyez au mot *Anchois*.) Le fromage de Parmesan ne peut aussi que rendre ce mets très-indigeste. (Voyez au mot *Fromage*.)

CANARD , *Anas* ; espece d'Animal amphibie , car il vit sur la terre & dans l'eau. Il y en a de deux especes , le domestique & le sauvage. Le premier est vulgairement surnommé Barboteux , parce qu'il se plaît dans les lieux bourbeux , l'autre connu sous le nom d'Oiseau de Riviere , est appelé sauvage parce qu'il va chercher sa nourriture dans les Bois.

Le Canard domestique contient beaucoup d'huile , de sel volatil & de phlegme.

Le Canard sauvage contient plus de sel volatil que l'autre & moins de phlegme.

Ils nourrissent beaucoup , ils produisent un aliment assez solide & durable ; mais ils se digèrent difficilement , & produisent des humeurs lentes & grossieres , sur tout le canard domestique. Car comme ce dernier se donne peu de mouvement , il abonde en humeurs lentes & visqueuses. De plus , il ne vit que dans la fange , & il ne se nourrit que d'alimens sales & pourris ; le sauvage au contraire mange des alimens beaucoup meilleurs qu'il va chercher par-tout , &

l'exercice qu'il se donne contribue à atténuer les humeurs grossières qu'il pourroit contenir & à exalter de plus en plus les principes de ses liqueurs. C'est pour cela qu'il abonde davantage en sel volatil que le domestique, qu'il a un goût plus agréable, & qu'il est plus salutaire.

On doit choisir l'un & l'autre, jeunes, tendres, gras, qui aient été nourris de bons alimens, & élevés dans un air pur & serein.

Ils conviennent en tout tems aux jeunes gens robustes, qui font beaucoup d'exercice, & qui ont un bon estomac. Ils sont tous deux meilleurs en hiver qu'en toute autre saison, la femelle est préférée au mâle.

On apprête & l'on sert les Canards de plusieurs façons, voici les principales.

Canards à la Broche.

Après les avoir vidés & flambés, on les fait rotir à la broche, sans être piqués ni bardés, & on les mange avec du sel & du poivre blanc.

Canard au jus d'Orange.

Votre Canard étant à moitié cuit à la broche, mettez-le dans un plat, coupez-le en filets qui tiennent au Canard : mettez du sel, & du poivre concassé avec deux jus d'orange : vous le renverrez, & avec une assiette, vous le pressez, vous le présentez un peu sur le fourreau, vous le retournez, & le servez chaudement dans son jus.

Canard à la sausse aux Anchois.

Vous pouvez encore mettre ces filets à une sausse aux Anchois & aux capres.

Canard en Salmi.

On met encore les Canards en salmi comme les Aloüettes. Voyez *Salmi d'Aloüettes*.

Canard à la braise & aux navets.

Prenez un Canard sauvage ou domestique ;

lardez-le de gros lard assaisonné. Garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf, oignons, carotes, persil, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel, clous. Mettez votre Canard dedans ; mettez dessus même chose que dessous, & le faites cuire feu dessus & dessous. C'est une Entrée qu'on sert de plusieurs manières.

Quand on veut les mettre aux navets, coupez des navets en dés, ou bien tournés en olives ; passez-les dans un peu de sain-doux ; quand ils ont pris une belle couleur, faites-les égoutter, faites-les mijonner ensuite dans une casserole avec un bon jus, & les liez avec un coulis ; retirez le Canard de votre marmite que vous mettez égoutter, dressez-le dans un plat, jetez le ragoût de navets par-dessus & servez.

Si vous voulez éviter la dépense de la braise, votre Canard étant piqué & fariné, vous lui faites prendre couleur dans du lard fondu : vous le mettez dans une marmite, vous faites un petit roux avec du lard fondu, ou bien du beurre, avec de la farine ; lorsque cela est roux, vous le mouillez de bouillon, & de deux verres de vin blanc, avec sel, poivre, clous, oignons, tranches de citron, persil & fines herbes, & les mettez cuites.

Vous les servez ensuite avec toutes sortes de ragoûts comme ceux qui sont à la braise.

Canards en ragoût.

Mettez vos Canards cuire à demi à la broche, & achevez de les faire cuire dans un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, truffes, champignons, une pointe de rocambole, fines herbes & autres assaisonnemens. Lorsqu'ils sont cuits à propos, servez-les garnis de fricandeaux ou autres garnitures.

Canard à la braïse avec un ragoût par-dessus.

Votre Canard cuit à la braïse, comme on l'a dit, faites un ragoût avec des ris de Veau, ou d'Agneau, des foies gras, des crêtes, champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'asperges. Passez sur le fourneau votre ragoût avec un peu de lard fondu dans une casserole; mouillez-le d'un bon jus, liez-le d'un bon coulis de veau & de jambon. Mettez votre Canard dans un plat, jetez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Canards aux Huîtres.

Faites un ragoût dans une casserole avec des huîtres, des truffes, des ris de Veau, des ciboules hachées, sel, & poivre, avec bon beurre frais; farcissez-en vos Canards, ficelez-les bien de crainte que la farce ne tombe, faites les rôtir à la broche; & quand ils seront cuits servez les avec le même ragoût par-dessus, & un coulis de champignons, pour Entrée.

Canard à la braïse aux Huîtres.

Votre Canard cuit à la braïse, passez deux ou trois champignons, autant de truffes, avec un peu de lard fondu, & les mouillez de jus, & quand ils sont cuits, liez-les d'un bon coulis de veau & de jambon. Un moment avant de servir, vous mettez des huîtres ouvertes, dans un plat dans leur eau, vous les mettez sur un fourneau faire deux ou trois tours. Vous les retirez sur le champ, vous les nettoyez l'une après l'autre, & les jetez dans votre ragoût, vous le remettez un peu sur le feu. Votre Canard dressé sur un plat, vous jetez votre ragoût par-dessus & servez chaudement.

Observez qu'il ne faut point faire bouillir l'huître, parce qu'en bouillant elle se racornit.

Canards à l'italienne.

Troussiez-les en poules, faites-les blanchir, fai-

tes-les cuire dans une bonne braîse , & les servez avec une sausse à l'italienne. (Voyez au mot *Sausse* , la maniere de la faire.)

Canard en Globe.

Prenez un Canard que vous flambez & que vous épluchez ; fendez-le ensuite par le dos & le dressez entierement. Prenez garde sur-tout de percer la peau , tirez-en toute la viande par filets & la coupez en dés.

Prenez ensuite du Jambon , du lard , des champignons , le tout coupé en dés ; maniez avec du lard rapé , persil , ciboules , champignons , ail , échalotte , le tout haché , thin , basilic , laurier en poudre , sel , gros poivre.

Quand le tout est manié ensemble , étendez la peau du Canard sur la table , mettez dessus ce salpicon , enveloppez-le avec la peau , & l'arrondissez comme un globe ; cousez-le , & l'enveloppez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Faites-le cuire dans une bonne braîse avec du bouillon , vin blanc , un bouquet , oignons , carottes , panais , fines herbes. Quand il est cuit à propos & assaisonné de bon goût , ôtez-le de l'étamine & des bardes de lard ; prenez garde de le rompre en le découfant , servez avec une sausse au vin de Champagne.

Canard en globe d'une autre façon.

Prenez un Canard , ou plusieurs , si vous voulez ; fendez-le par le dos après l'avoir flambé & épluché , desossez-le , sans séparer la viande de la peau , & la lardez de lard & jambon sans percer la peau.

Prenez ensuite des filets de volaille ou de perdrix , il n'importe , coupez-les en dés avec des ris de veau blanchis , champignons & truffes que vous coupez de même , & maniez avec du lard rapé & toutes sortes de fines herbes hachées , sel , gros poivre. Mettez le tout dans le Canard ,

cousez-le en l'arrondissant comme un globe; enveloppez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Faites cuire dans une bonne braise & servez avec une sausse à la Sultane.

Faites suer dans une casserole des tranches de Veau & de Jambon : mouillez les avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction, un peu de bouillon, mettez-y la moitié d'un citron en tranches, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, ail, trois clous de girofle. Faites bouillir le tout ensemble pendant une heure à petit feu. Passez la sausse au tamis. Mettez-y du persil blanchi haché, un jaune d'œuf dur haché, sel, gros poivre; servez sur votre Canard.

Canard à la Bruxelles.

Epluchez & flambez un Canard, désossez-le par la poche. Quand il est entièrement désossé, ayant seulement laissé les pattes, remplissez-le d'une bonne farce fine bien assaisonnée, composée de ris de veau blanchis, de jambon, champignons, le tout coupé en gros dés. Cousez le Canard & lui laissez la figure ordinaire.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, mettez le Canard dessus, l'estomac en dessous, couvrez-le de bardes de lard, & le mouillez avec un peu de Bouillon de la réduction & un verre de vin de Champagne. Mettez-y un bouquet, un oignon, une carotte, & faites cuire à petit feu à la braise. Quand il est cuit, retirez-le, ôtez la ficelle, passez la sausse au tamis & la dégraissez; ajoutez-y un peu de codilis, & la faite réduire, si elle ne l'est point assez; servez dessus le Canard.

Canard à la purée verte.

Choisissez un beau Canard, l'ayant proprement habillé, troussiez les pattes dans le corps, & le faites cuire dans une bonne braise bien pour-

rie. Faites cuire des pois dans du bouillon : pilez-les quand ils sont cuits & les passez à l'étamine avec une essence de jambon.

Si votre coulis n'est point assez verd, prenez un peu d'épinards bien blanchis & pilés, mêlez-les dans votre purée, & lui donnez tel verd que vous voulez.

Votre Canard étant cuit, servez-le sur la purée.

Canards aux Concombres.

Vos Canards étant à demi-cuits à la broche, coupez-les en filets, & les mettez avec des concombres en ragoût, que vous servirez si vous voulez pour Hors-d'œuvres. (Voyez au mot *concombre*, l'article ragoût de concombres.)

Canard à la braise aux concombres.

Votre Canard cuit à la braise, faites un ragoût de concombres, & le jetez par-dessus.

Canard aux Petits pois.

Faites un ragoût de petits pois que vous passez avec un peu de beurre, une pincée de farine, un bouquet de poivre, sel ; mouillez-les d'un bon jus, faites une liaison d'un jaune d'œuf avec un peu de crème pour lier vos pois ; mettez votre Canard cuit à la braise sur un plat, votre ragoût de pois par-dessus, & servez chaudement.

Les poitrines de veau à la braise, qui se font comme la braise de Canard, les terrines de tendrons de Veau cuites de même à la braise, les Oisons & les Pigeons que l'on fait cuire de même que le Canard, se servent avec le même ragoût de petits pois.

Canard à la braise aux cardons d'Espagne.

Mettez un morceau de beurre, une pincée de farine, du sel, & de l'eau dans une marmite ; faites bouillir cette eau blanchie ; mettez dedans vos cardons épluchés ; à demi-cuits,

retirez-les & les faites égoutter ; mettez les ensuite dans une casserole avec un petit coulis clair de veau & de jambon , où vous acheverez de les faire cuire. Prêt à servir , jetez dedans gros comme une noix de beurre manié avec de la farine ; mettez-les sur le fourneau , & ayez soin de les remuer toujours ; ajoutez-y un petit filet de vinaigre , mettez votre Canard cuit à la braise dans un plat , votre ragoût de cardes par-dessus , & servez chaudement.

Canard au céleri.

On accommode le céleri de la même façon que les cardes , le reste de même.

Canard à la chicorée.

Faites blanchir votre chicorée dans l'eau ; pressez-la ensuite ; donnez-lui deux ou trois coups de couteau , mettez-la dans une casserole , mouillez-la d'un bon jus , faites mijonner à petit feu , liez-la d'un bon coulis de veau & de jambon ; mettez votre Canard cuit à la braise à l'ordinaire dans un plat , votre ragoût de chicorée par-dessus , & servez.

Canard farci.

Prenez un Canard bien épluché , détachez la peau de la chair , ôtez-en l'estomac , farcissez-le d'une farce de blanc de Chapon ou de Poulet , faites-le cuire à la braise ; & quand il sera cuit , servez-le avec tel ragoût que vous voudrez de tous ceux dont on vient de parler.

Canard aux olives.

On peut servir les Canards à la braise ou à la broche , le ragoût seul les déguise ; passez deux ou trois petits champignons dans une casserole , mouillez-les d'un bon jus , liez-les d'un petit coulis clair de veau & de jambon ; prenez des olives dont vous ôterez proprement le noyau en les tournant ; jetez-les dans l'eau bouillante ; retirez-les , laissez-les égoutter un moment , met-

tez-les dans le ragoût qui est préparé , faites-leur faire un bouillon , mettez votre Canard dans un plat , votre ragoût par dessus & servez chaudement.

Les Sarcelles , les Poulardes , les Poulets , les Chapons , les Perdrix , se font de la même maniere aux olives

Canards aux Anchois & aux Capres.

Vos Canards cuits , comme on vient de le dire , au lieu d'olives , vous y pouvez mettre des anchois ou des capres , & les servir à l'ordinaire.

Coulis de Canard.

Prenez un Canard rôti , pilez-le bien dans un mortier , faites rissoler du jambon dans un plat d'argent , & le mettez dans un pot avec une poignée de lentille pour faire cuire le tout ensemble ; mettez-y deux ou trois clous de girofle , une gouffe d'ail , sarriette & ciboule. Quand le tout sera cuit , pilez-le avec la viande du Canard , passez-le dans une casserole avec du lard fondu , ensuite mouillez-le de jus de veau , & le passez à l'étamine.

Sauße pour des Canards.

Prenez du jus de veau , assaisonnez de poivre & de sel , mettez-y deux jus d'orange ; servez-vous-en pour les Canards & Sarcelles.

Potage de Canards aux navets.

Ratifiez bien vos navets , coupez-les en dés ou en long , passez-les à la poêle avec du lard fondu & un peu de farine ; faites cuire à demi vos Canards piqués de gros lard à la broche ; empotez-les ensuite avec vos navets & bon bouillon gras , laissez cuire le tout. Quand il sera cuit , dressez votre Potage , votre Canard au milieu , puis vos navets , & garnissez les bords du plat d'andouillettes ou de pain frit avec bon jus de Bœuf par-dessus.

On fait ainsi un Potage d'Oies, d'Oisons, qu'il faut piquer de gros lard, ainsi que les Canards avant de les faire rôtir. Les jarrets de Cerf & de Sanglier se peuvent servir en pareil Potage, ainsi que l'épaule de Mouton qu'on larde de gros lard.

Autre Potage de Canards aux navets.

Votre Canard bien vuidé & retroussé proprement, piquez-le de gros lard assaisonné; mettez-le cuire à demi à la broche; empetez-le ensuite dans une petite marmite avec trois ou quatre oignons, deux carotes, autant de panais, & le mouillez de bon bouillon.

Coupez ensuite en dés ou en long des navets bien ratissés, farinez-les un peu, faites-les frire dans un peu de sain-doux. Quand ils seront d'une belle couleur, égouttez-les, mettez-les dans une petite marmite, mouillez-les de bon bouillon, & laissez cuire.

Mitonnez vos croûtes de bon bouillon; servez-vous du bouillon où a cuit le Canard, ayant eu soin de le bien dégraisser. Le Potage étant mitonné, dressez le Canard dessus, garnissez le bord de votre Potage de navets, jetez le jus des navets par-dessus avec un jus de veau, servez chaudement.

Quand on veut servir le Potage de navets liés, il faut lier le bouillon de navets d'un coulis clair de veau & de jambon.

Les Oisons, les Sarcelles, les jarrets de Cerf & de Sanglier peuvent se servir en pareil Potage. On peut aussi servir un Potage aux navets d'une épaule de mouton, que vous lardez de gros lard étant bien mortifiée, & que vous faites rôtir à demi, aussi bien qu'une élanche farcie, que vous faites cuire à la braise, & que vous mettez dessus.

Potage de Canards aux lentilles.

Piquez votre Canard de quelques rangées de lard, faites-le rôtir à demi; empotez-le ensuite avec bon bouillon, bouquet de fines herbes & autres assaisonnemens, & faites cuire.

Prenez des lentilles qui soient cuites, pilez-les avec oignons, carotes, racines de persil, & les passez à l'étamine pour en faire un coulis; passez d'autres lentilles à la casserole avec un peu de persil, ciboules hachées; mettez-y du bouillon où a cuit votre Canard & le coulis avec, & empotez le tout jusqu'à ce que vous fassiez mitonner votre Potage. Votre Potage dressé, servez-le.

On fait un Potage de même manière aux Perdrix, Pigeons & autres volailles.

Autre Potage de Canards aux lentilles.

Vos Canards refaits, piquez-les de gros lard assaisonné, faites-les cuire à demi à la broche; empotez-les dans une marmite avec du petit lard que vous coupez par tranches; mettez-y des lentilles avec du bouillon, & les faites cuire.

Coupez par tranches deux livres de veau & un morceau de jambon; garnissez-en le fond d'une casserole avec oignons, panais & carotes, & les mettez suer sur un fourneau; mouillez de bouillon, laissez mitonner à petit feu, mettez-y trois ou quatre clous, une ciboule entière & persil, quelques champignons, deux rocamboles, & une croûte de pain.

Le Veau étant cuit, ôtez-le de la casserole; mettez les lentilles qui sont cuites dans ce jus-là, laissez-les mitonner un moment, & les passez à l'étamine.

Mitonnez des croûtes d'un bon bouillon, garnissez le bord du plat de votre Potage du petit salé qui a cuit avec les lentilles, & dressez les Canards

sur le Potage, en semant dessus quelques lentilles; jetez votre coulis sur le Potage & servez chaudement.

L'on fait des Potages de Perdrix, Sarcelles; Ramcreaux, bouts-seigneux de Mouton aux lentilles, de même que celui de Canards.

Potage de Canards aux choux.

Voyez Potage gras aux choux, à l'article Choux.

• *Potage de Canards à la purée.*

Voyez Potage gras à la purée, à l'article Purée.

Terrine de Canards à la purée verte.

Faites cuire vos Canards à la braise avec du petit lard; prenez une livre de veau avec un morceau de jambon, coupez-les par tranches & les mettez au fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, quelques carotes & panais; couvrez la casserole & la mettez sur un fourneau suer. Etant attachés, mouillez-les de bouillon mettez-y quelques champignons, deux ciboules entières, un peu de persil & de basilic, trois ou quatre clous, laissez mitonner le tout ensemble.

Mettez des pois verts dans une casserole avec un peu de lard fondu, un peu de ciboules & de persil; couvrez la casserole, & la mettez sur un fourneau à petit feu, ayez soin de remuer de tems en tems. Lorsqu'ils ont jetté leur eau, mettez les pois dans un mortier & les pilez; étant pilez, retirez-les, ôtez les tranches de veau de la casserole, délayez-y les pois pilés; ensuite passez la purée à l'étamine, qu'elle soit bien verte.

Tirez vos Canards & le petit lard, & le mettez égoutter; dressez-les dans la terrine avec du petit lard, jetez la purée par-dessus, & servez chaudement.

La Terrine d'Ailerons à la purée verte, se fait de la même manière que la précédente; celle

de tendrons de veau , de poulets , de pigeons , se fait aussi de la même manière.

Terrine de Canards aux lentilles.

Plumez , vuidez , troussiez & refaites vos canards , piquez-les de gros lard & de jambon assaisonnés , & les mettez cuire à la braise ; prenez une livre & demie de veau , un peu de jambon ; coupez le tout par tranches , garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé , par tranches , quelques morceaux de carottes & de panais ; faites suer la casserole sur un fourneau. Etant attachés , mouillez-les moitié bouillon , & moitié jus , mettez-y quelques champignons , deux ciboules , un peu de persil , deux ou trois clous , quelques croûtes de pain ; laissez mitonner le tout ensemble ; étant bien mitonné , tirez les tranches de veau , mettez-y un peu de lentilles cuites à part.

Prenez un canard que vous avez fait cuire à la broche , ôtez-en les filets , pilez-en la carcasse ; étant bien pilée , délayez-la dans le coulis où sont les lentilles ; passez le coulis à l'étamine , vuidez-le dans une casserole , & le tenez chaud.

Les canards étant cuits , tirez-les de leur braise ; mettez-les égoutter , ensuite dressez-les dans la terrine , que le coulis soit d'un bon goût ; jetez-le sur les canards , & servez chaudement.

Les terrines de perdrix & de farcelles aux lentilles , se font de la même manière que la terrine de canards aux lentilles.

Pâté de Canards, chaud.

Piquez deux canards bien habillés de gros lard & de jambon ; assaisonnez de sel & de poivre , de fines herbes , fines épices , ciboules & persil hachés ; faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce , mettez au fond du lard pilé & assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , & fines

épices ; mettez-y ensuite vos canards , garnissez le tout de filets de mouton piqués de gros lard & de jambon ; assaisonnez dessus comme dessous , couvrez-le de tranches de veau & de bardes de lard , & d'un morceau de beurre frais ; recouvrez d'une abaisse , & mettez au four pendant quatre ou cinq heures

Faites un ragoût de ris de veau , foie gras , crêtes , champignons , truffes ; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu & le mouillez de jus ; laissez mitonner pendant une demi-heure à petit feu , ensuite dégraissez-le bien , liez-le d'un coulis de veau & de jambon.

Le pâté étant cuit , ôtez la feuille de papier de dessous , dressez-le dans un plat , découvrez-le , ôtez les bardes de lard & les tranches de veau , & le dégraissez bien ; jetez votre ragoût dans le pâté , & servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Canards , froid.

Piquez vos canards de gros lard , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; faites une pâte commune (voyez à l'article *Pâte* , la manière de la faire.) Votre pâte faite , dressez une abaisse de l'épaisseur d'un pouce , frottez une grande feuille de papier de beurre , farinez une petite table , mettez la feuille de papier dessus , & l'abaisse sur le papier ; ayez du lard haché avec du persil , de la ciboule , & pilez dans le mortier ; remplissez-en le corps des canards ; faites un lit de lard pilé sur l'abaisse de la grandeur des canards ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices & fines herbes ; arrangez les canards sur ce lit , & dans les intervalles mettez du lard pilé , & une feuille de laurier ; couvrez-le bien de bardes de lard par-tout , & le recouvrez d'une abaisse de la même pâte ; dorez-le d'un œuf

& mettez au four. Lorsqu'il a pris couleur , percez-le pour lui donner de l'air , & le couvrez d'une feuille de papier ; quand il sera cuit au bout de quatre ou cinq heures , bouchez le trou que vous aviez fait , & quand il est à demi froid , renversez-le sens dessus dessous , & laissez-le refroidir. Quand il est froid , découvrez-le , dressez-le sur un plat avec une serviette blanche dessous , & le servez pour Entremets.

On a vu au commencement de cet article ; les vertus & les propriétés du canard , considéré comme un aliment simple. (Voyez aux articles *Sauſſe* , *Ragoût* , *Potage* , *Tourte* , *Pâté* , les différens effets qu'il peut produire déguisé de différentes manieres.)

CANELAS. Prenez deux bâtons de canne qui ne soient pas trop longs , coupez-les de la longueur du doigt , faites une pâte avec une poignée de sucre en poudre & deux de farine , que vous mettez sur un tour , un peu de rapure de citron verd , deux jaunes d'œufs frais & un blanc ; mettez un demi verre d'eau dans une casserole , du beurre frais de la grosseur d'un œuf , & faites chauffer tant soit peu ; faites un trou au milieu de votre farine mêlée avec le sucre sur le tour , vuidez-y l'eau & le beurre , maniez le tout ensemble comme une autre pâte , & la rendez maniable ; faites-en une abaisse sur le tour bien mince , & la coupez en petits morceaux de la grandeur qu'il faut pour envelopper les bouts de la canne , & les enveloppez en même tems ; prenant garde que les deux bouts de la canne ne soient point fermés de pâte.

Faites chauffer une friture de sain-doux , comme pour des beignets , mettez-y les canelas ; quand ils ont pris belle couleur , mettez les égoutter , ôtez les bouts de canne de chaque canelas , remplissez-les de plusieurs sortes de

marmelades ; rapez du sucre dessus , passez-y la pelle rouge , dressez-les sur un plat , & servez pour Entremets ou pour Garniture.

CANELLE , *Cinnamomum* ou *Canella*. Seconde écorce des branches d'un arbre qui croît principalement en l'Isle de Céilan ; c'est une écorce aromatique d'une couleur rougeâtre , ligneuse , friable , sous la forme de tuyaux , d'une odeur agréable , d'un goût aromatique un peu âcre.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée , & de sel essentiel. Comme les parties qu'elle renferme sont extrêmement fines & déliées , elle ne fait pas sur la langue une si forte impression de chaleur que plusieurs autres aromats.

Cet assaisonnement bien ménagé fortifie l'estomac , le cœur & le cerveau ; mais si on le prodigue il enflamme les humeurs par une huile extrêmement volatile , qui venant à s'exalter , cause une effervescence générale dans la masse du sang.

Elle convient en tems froid aux vieillards ; aux phlegmatiques ; aux mélancoliques , à ceux qui ont un estomac foible , & qui ne digère pas bien ; mais elle ne convient point aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Eau de Cannelle.

Faites bouillir une pinté d'eau , & l'ôtez de dessus le feu ; mettez dedans environ un quart d'once de cannelle rompue par morceaux , avec un quarteron de sucre , & laissez refroidir ; passez-la ensuite dans un linge blanc , & en buvez quand il vous plaira.

Ceux qui aiment un goût plus fort de cannelle , font bouillir cette eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié ; ils la passent ensuite , la font rafraîchir , & la prennent ainsi.

Cette eau chargée des esprits de la cannelle ;

buë à propos , ne peut produire que de bons effets. (Voyez les propriétés de la canelle.)

Canettes aux pointes d'Asperges.

Prenez des canettes , troussiez-les en poulets ; flambez-les & les faites blanchir ; il faut les ficeler , & les faire cuire dans une bonne braise. On prend des asperges dont on coupe les pointes , on les fait blanchir & achever de faire cuire dans du bouillon ; on les retire , & on les met dans une bonne essence de bon goût pour les servir dessus les canettes.

Canettes aux Pois.

Les canettes se flambent , se troussent en poulets , se blanchissent & se font cuire dans la braise comme ci-devant. On passe des pois avec un morceau de beurre ; il faut les finger légèrement , & les mouiller moitié jus , & moitié bouillon ; on les lie d'un coulis , & on les sert sur les canettes.

On peut encore , si on veut , mettre cuire les canettes avec les pois ; elles en sont meilleures , mais elles n'ont pas si bonne mine.

Cannetons en Bâtons.

On prend un canneton , on le flambe , on le fend en deux ; on en desosse chaque moitié , on étend sur chacune une farce faite avec de la volaille cuite , graisse de bœuf , lard blanchi , persil , ciboules , champignons , une pointe ; liez de quatre jaunes d'œufs , sel & poivre. On roule chaque morceau , & on les envelope de morceaux d'étamines , on les ficelle par les deux bouts , & on les fait cuire dans une bonne braise ; on les retire ensuite , on les essuye , & on les sert avec une essence.

Canneton au Chauffon.

Desossez-le sans le fendre , en commençant du côté de la poche , & le renversez à mesure que vous ôtez les os. Quand il est bien désossé

& point coupé, on le remet comme il étoit, on le remplit d'une bonne farce de volaille, on le coud, & on le fait cuire dans une bonne braise. Quand il est cuit & bien essuyé de sa graisse, servez-le avec une bonne essence par-dessus.

Canneton aux fines herbes.

Prenez un canneton, blanchissez-le, & l'aplatissez sur l'estomac; refaites-le ensuite dans de la graisse, foncez une casserole de veau, de jambon, persil, champignons hachés; passez avec du lard fondu; mettez le canneton dessus, l'estomac en dessous, couvrez-le de bardes de lard, & le faites cuire à la braise. Quand il est cuit, retirez-le, dégraissez-en la sausse, & y ajoutez du coulis; on passe la sausse au tamis, on l'assaisonne de bon goût, & on la sert dessus le canneton avec un jus d'orange.

Canneton aux Popiettes.

On prend des cannetons qu'on flambe, qu'on coupe en quatre chacun, chaque morceau doit être aplati avec le couperet; sur chaque morceau on étend de la farce faite avec de la poullarde, mie de pain desséchée & trempée dans la crème, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules hachées, une pointe d'ail, le tout lié de cinq jaunes d'œufs, sel & poivre; on roule ensuite chaque morceau, on les enveloppe de bardes de lard, on unit les deux bouts avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, & on le panne de mie de pain; on les embroche dans un batilet, envelopés de bardes de lard & de papier, on les fait cuire à la broche; on les retire ensuite chacun de leurs bardes, étant bien essuyés de leur graisse, & on sert dessus une bonne essence.

Canneton de Rouen au jus d'orange.

Choisissez les plus gras & les plus blancs, faites-les refaire & ensuite cuire à la broche sans

bardes ni papier ; il ne faut pas qu'ils soient trop cuits ; on les retire de la broche , on donne quelques coups de couteau sur le filet , & dans les ouvertures qu'on a faites , on y met sel , gros poivre , & le jus de deux oranges.

Canneton de Rouen à l'échalote.

On prend un canneton le plus blanc qu'on peut , on le fait cuire à la broche à petit feu , envelopé de papier ; on a des échalotes qu'on hache très-fines , on les met dans une bonne essence servie sur le canneton avec un jus d'orange.

Canneton de Rouen glacé.

On prend un canneton qu'on flambe , qu'on vuide , qu'on pique de petit lard ; on le blanchit , & on le fait cuire avec du bouillon , un bouquet , une tranche de jambon. Quand il est cuit , on le glace comme un fricandeau , on le finit de même , voyez *Fricandeau* , & on le sert avec un jus d'orange.

CAPILOTADE , *jus quo conduntur alituum reliquia.* Saussé qu'on fait à des restes de volailles & de pieces de rôti dépecées.

Mettez du beurre dans une poêle avec de la viande cuite qui soit coupée par morceaux , ajoutez-y du sel , de l'écorce d'orange , du poivre ou d'autre épice , de la ciboule hachée menu , des croûtons de pain avec un peu de persil , un peu d'eau ou de bouillon du pot & des capres , si vous en voulez ; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que la saussé soit faite , y ajoutant sur la fin une pointe de vinaigre ou de verjus , puis vous raperez par-dessus de la muscade & de la croûte de pain. Quelquefois on met une muscade blanche dans la capilotade avant de la dresser , & dans ce cas on ne met ni vinaigre , ni verjus en faisant cuire la viande.

Autre Capilotade.

Prenez un poulet ou quelque'autre viande cuite, & l'ayant coupée par morceaux, mettez-la dans un plat avec du bouillon du pot ou de l'eau ; on y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parce qu'il durcit la viande ; ajoutez-y du sel & de la chapelure de pain avec un peu d'écorce d'orange ou de clous de girofle, & faites cuire le tout jusqu'à ce que la sausse soit faite ; on y peut ajouter du verjus ou jus d'orange ou de citron.

CAPRES, Cappares. Boutons ou fleurs qui viennent aux sommités de quelques piés particuliers du caprier. Quand ces boutons ont acquis une certaine grosseur, on les cueille & on les confit avec de l'eau & du sel ; si on attendoit plus long-tems, ils s'épanouiroient, & ne pourroient plus être confits. On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon.

Les capres doivent être choisies vertes, tendres, bien confites & d'un bon goût ; elles sont apéritives, donnent de l'appétit, & fortifient l'estomac.

Elles contiennent beaucoup de sel essentiel & un peu d'huile ; elles conviennent dans un tems froid, aux Vieillards & aux personnes d'un temperament phlegmatique & mélancolique.

Les capres prises en quantité médiocre, ne font point de mal, mais quand on en use avec excès, elles échauffent & rarefient un peu trop les humeurs.

Les capres bien confites servent beaucoup dans les ragoûts ; plutôt pour exciter l'appétit, qu'en qualité d'aliment ; on les confit pour deux raisons, pour leur faire perdre un certain goût désagréable qu'elles ont, & pour les conserver plus long-tems.

La saumure excite une petite fermentation dans les capres, par le secours de laquelle leurs

sels se dégagent un peu des parties terrestres qui les retiennent , & picotent ensuite avec plus de légèreté & de délicatesse les fibrilles nerveuses de la langue.

Outre cela la saumure bouche par ses pointes salines les pores de ces fruits , & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté , & n'y excite une fermentation considérable qui les détruiroit & les feroit pourrir.

Les fleurs encore vertes du genévrier d'Espagne étant confites comme celles du caprier , ont à peu près le même goût , & produisent les mêmes effets.

Sausse aux Capres.

Prenez de l'essence de jambon , mettez-la dans une casserole avec des capres auxquels vous donnez trois ou quatre coups de couteau , & assaisonnez de poivre & de sel , que votre sausse soit d'un bon goût , & la servez chaudement.

CARBONADE ou **GRILLADE** , *Caro super carbones tosta.* Piece de viande rôtie sur le gril.

Prenez un pigeonneau ou un autre oiseau , fendez-le tout le long de l'estomac ; l'ayant ouvert poudrez-le par dedans avec de la mie de pain , du sel & du poivre mêlé ensemble , & mettez-le cuire sur le gril , puis faites une sausse avec du vinaigre ; on y peut aussi ajouter de l'oignon.

On peut faire cuire de la même façon des tranches de viandes crues , assez minces & batries , afin de les attendrir. Quand elles sont modérément cuites d'un côté , tournez-les de l'autre & les retirez avant qu'elles soient sèches. On peut piquer sur les tranches quelques clous de girofle & un peu de laurier avant de les faire cuire ; on peut servir ce ragoût avec une sausse douce.

Carbonnades de Mouson.

Passez-les à la casserole avec lard fondu après les avoir bien poudrés de sel menu, poivre & mie de pain ; laissez-les-y bien rissoler, tirez-les ensuite & mettez frire de la farine dans votre roux ; dressez vos carbonades dans un plat avec jus de champignons dessous lié avec un peu de votre roux, & les servez avec pain frit pour garniture ou persil frit.

Vous pouvez aussi servir vos carbonades dans leur sauce liée avec farine frite, champignons pour garniture.

CARDE, il y en a de deux sortes, les cardes de poirée ou de bete, & les cardes d'artichaux.

Les cardes de poirée ne sont autre chose que les côtes de la poirée dont on a ôté les extrémités qui sont plus minces.

Les cardes d'artichaux sont aussi les côtes qui sont au milieu des feuilles dont on ôte les extrémités.

Les cardes les plus blanches & les plus épaisses sont les meilleures.

Maniere d'apprêter les cardes de poirée.

Choisissez les cardes les plus blanches & les plus épaisses, & après les avoir bien épluchées & coupées en morceaux d'une certaine grandeur, lavez-les pour les faire blanchir à l'eau, puis mettez-les dans une casserole avec quelque bon jus, de la moëlle de bœuf, & un peu de persil rapé ; assaisonnez bien le tout & le faites mitonner. Quand vos cardes sont cuites, versez-y un filet de vinaigre, & après les avoir bien dégraissées, servez-les chaudement.

On les apprête encore comme les cardons. Voyez *Cardons*.

Maniere d'apprêter les cardes d'artichaux.

Quand vous aurez bien ôté tous les filets de

Ces cardes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molasses. Faites ensuite une sausse au beurre roux avec du jus de bœuf, du sel & du poivre; vous la lierez avec de la farine frite. Quand les cardes sont cuites, comme on vient de le dire; arrangez-les sur un plat, faites-leur prendre belle couleur avec la pelle-rouge.

Quelques uns au lieu de jus rapent du fromage dans la sausse.

On peut encore manger les cardes de poirée de la même maniere.

CARDON D'ESPAGNE, *carduus Sativus*¹, plante potagere assez connue, qui se multiplie de graine.

Maniere d'apprêter les Cardons.

Prenez les plus blancs, épluchez-les bien de leurs filets, coupez-les par morceaux, & les ayant bien lavés faites-les blanchir à l'eau. Ayez de bon jus, mettez-le dans une casserole avec vos cardons, moëlle de Bœuf, un peu de parmesan rapé: faites mitonner le tout ensemble, bien assaisonné. Etant cuits, mettez-y un filet de vinaigre, après les avoir bien dégraissés, servez chaudement pour Entremets.

Ou bien, vos cardons épluchés, faites-les blanchir à l'eau, avec un peu de sel, tranches de citron, graisse de bœuf, & bardes de lard. (Les jours maigres on y met du beurre lié avec un peu de farine;) étant blanchis mettez de bon jus dans une casserole, égouttez vos cardons, & les mettez dedans avec un bouquet de fines herbes, de la moëlle de bœuf bachés, un peu de parmesan rapé, & après les avoir assaisonnés faites-les cuire de la sorte. Avant de servir, mettez-y un filet de vinaigre ou de verjus; dégraissez-les bien, & servez chaudement, après leur avoir donné couleur avec la pelle rouge.

On fait aussi des cardes cuites au bouillon &

au jus avec une liaison rouille, rangez-les sur un plat, une croûte de pain au-dessous pour faire le dôme; poudrez-les de fromage rapé & pain à canelle, & leur faites prendre couleur.

Autre maniere.

Après avoir épluché & coupé par morceaux vos cardes, faites-les blanchir à l'eau avec un morceau de pain. Blanchis comme il faut, égouttez-les, passez-les à la casserole avec un jus de bœuf, moëlle de bœuf hachée, assaisonnée de sel, poivre bouquet de fines herbes. Laissez mijonner le tout ensemble; étant cuits à propos, dégraissez-les, & servez pour Entremets avec jus de citron ou filet de verjus.

Cardons à Dame Claude.

Les cardons apprêtés, comme on l'a dit; faites-les cuire avec bouillon gras & jus de bœuf, sel, poivre, & bouquet de fines herbes; étant cuits vous les servez chaudement pour Entremets. On les sert à la sauce blanche avec bon beurre frais, sel, poivre & un filet de vinaigre, & deux jaunes d'œufs délayés, si on les veut en maigre.

Cardons pour Entremets.

C'est la meilleure maniere de les accommoder, on les sert pour toutes sortes d'Entrées, soit sous des filets de bœuf, filets de mouton, éclanche de mouton, sous des fricandeaux, sous des poulardes, & généralement sous toutes sortes de viandes pour Entrée.

On se sert du ragoût de cardes. Voyez la maniere de le faire au mot *Canard*, à l'article, *Canards à la braise*, aux cardons d'Espagne.

Le ragoût de montans de cardes se fait de la même maniere que le ragoût de cardes.

Ragoût de cardes en maigre.

Epluchez vos cardes, mettez-les cuire dans

une eau blanche, quand elles sont cuites, faites y une sausse.

Prenez un morceau de bon beurre frais que vous mettez dans une casserole avec une pincée de farine, du sel, du poivre, un peu de muscade, mouillez le tout de tant soit peu de vinaigre & d'un peu d'eau; mettez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'écrevisse, ou autre coulis maigre, tirez les cardes de la marmite; étant égouttées, mettez-les dans la casserole, où est la sausse sur le fourneau, remuez de tems en tems, jusqu'à ce qu'elles soient bien liées, dressez-les dans un plat, & servez chaudement.

Les montans de cardes, & ceux de laitues romaines, les choux fleurs & le celeri s'apprentent & se servent de la même manière.

Tous ces cardons sont assez sains, mais ils produisent une nourriture peu solide. L'excès seul des assaisonnemens peut les rendre nuisibles à la santé. Voyez *Assaisonnement*, & *Epices*.

CAROTE, *pastinaca sativa*, ou *carota*. Racines fort en usage dans les Cuisines à cause de leur goût qui est assez agréable, elles sont sudorifiques & apéritives; elles purifient la masse du sang.

On doit les choisir longues, grosses, charnues, jaunes ou d'un blanc pâle, tendres, se rompant aisément & d'un goût tirant sur le doux.

Elles sont assez saines & ne produisent d'incommodité que par leur usage immodéré. Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elles conviennent en tout tems, à tout âge & à toute sorte de tempérament.

On se sert ordinairement de carotes pour mettre dans toutes sortes de potages, pour les braises, pour les coulis. On sert aussi des En-

trées de viandes en terrine que l'on appelle *hau-
chepot*. L'on garnit de petites Entrées avec les
ragoûts de racines.

Ragoût de Carotes.

Coupez-les de la longueur de deux doigts &
les tournez en rond ; faites-les cuire un quart-
d'heure dans l'eau , & les mettez après dans une
casserole avec bon bouillon , un verre de vin
blanc , un bouquet de fines herbes , un peu de
sel.

Quand elles sont cuites , ajoutez-y un peu
de coulis pour lier la sauce , & servez avec ce
que vous jugez à propos.

Potage aux Carotes.

Mettez dans un pot assez d'eau pour faire un
grand plat de potage ; & quand elle sera bouil-
lante , ajoutez-y une demi-livre de bon beurre
frais & du sel , puis un demi-litron de pois secs ,
trois ou quatre carotes bien nettes coupées par
morceaux ; faites-les cuire , & une heure avant
que de dresser , mettez des herbes douces dans
le pot , comme de l'oseille , du cerfeuil , de la
chicorée blanche , un peu de racine de persil ,
ciboule , ou un oignon , une pincée de sarriette ,
deux ou trois clous de girofle. Faites cuire le
tout ensemble , & le dressez , quand il sera fait ,
& de bon goût.

CARPÉ , *Carpio* , *Carpo* , *Cyprinus* , *Carpa*.
C'est un poisson d'eau douce trop connu pour
en faire ici la description.

La carpe doit être choisie grosse , bien nourrie ;
un peu vieille & d'une couleur jaunâtre. On fait
plus de cas de la carpe mâle que de la femelle ;
la chair en est plus ferme , & d'un meilleur goût ;
celle des rivières est préférable à celle des étangs.
Les carpes de Seine sont surtout estimées ; on
fait encore plus de cas de celles de la Loire par-

se qu'elles sont dans une eau plus claire & plus rapide.

Le tems de l'année ou l'on prétend que les carpes sont meilleures , est dans les mois de Mars, de Mai & de Juin.

La carpe est facile à digérer; elle nourrit peu; c'est cependant un assez bon aliment, il est rare qu'elle produise de mauvais effets, elle convient à toute sorte d'âge & de tempérament.

La tête de la carpe est la meilleure de toutes ses parties, à cause du palais, qu'on appelle vulgairement langue de carpe qui est d'un goût très-délicat.

On trouve dans les laitances de ce poisson un manger délicat , qui peut même tenir lieu de viande à plusieurs infirmes. On a vû des éthiques guéris par l'usage de ces laitances. *M. Andry.*

Les œufs de carpe sont encore fort bons; mais il s'en faut beaucoup qu'ils soient aussi agréables au goût & aussi convenables à la santé que les laitances.

La carpe pour être bonne ne doit être ni trop jeune, ni trop vieille; trop jeune, elle est encore trop chargée d'humidités phlegmatiques: trop vieille, elle est dure & coriace; dans un âge moyen, la chair est médiocrement ferme, & les humidités trop abondantes sont suffisamment dissipées par la fermentation de ses humeurs.

La mauvaise qualité de la carpe, qui est d'avoir la chair molasse & fade, se corrige par la manière dont on l'apprête ordinairement, en la faisant cuire au court-bouillon, ou au demi court-bouillon, ou à l'étuvée, avec le sang même, ou sur le gril, ou en friture.

Comme la carpe abonde aussi en suc visqueux, elle est assez bonne frite, quoiqu'en général la friture ne soit pas saine.

Les hachis de carpes sont fort sains, pourvu

qu'on n'y prodigue point l'assaisonnement.

¶ On apprête les carpes de plusieurs manières. Voici les principales.

Carpe frite.

Votre carpe bien habillée, ouvrez-la par le dos, mettez-la dans la friture bouillante, quand elle sera cuite & qu'elle aura belle couleur, retirez-la, faites-la égoutter, & la servez poudrée de sel.

Carpe aux champignons.

Prenez une belle carpe, faites la cuire avec de l'eau, un peu de vin, sel & poivre. Quand elle est cuite à propos, dressez-la dans un plat à sec, & avant de la servir, jetez par-dessus un ragoût de champignons, laitances, culs d'artichaux, bon beurre, le tout bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes en paquet, & servez le tout garni de croûtons frits.

Entrée d'une Carpe.

Votre carpe écaillée, vidée & ciselée, frottez-la de beurre fondu & la poudrez de sel menu, ensuite faites-la griller, faites-y un ragoût de champignons ou moufférons, laitances & culs d'artichaux; faites frire des croûtons de pain que vous mettrez dans la sausse en cuisant, avec oignons & capres. Etant prêt à servir votre carpe, jetez votre ragoût par-dessus, & garnissez de pain frit.

Carpe à la daube.

Faites une farce de la chair de deux soles & d'un brochet desossés; hachant bien cette chair avec un peu de ciboule & fines épices, sel, poivre, muscade, beurre frais, & un peu de mie de pain trempé dans de la crème. Liez votre farce avec des jaunes d'œufs : emplissez une belle carpe de cette farce, & la faites cuire avec du vin blanc, à petit feu, assaisonnée de sel, poivre,

Vre, clous, citron verd, un bouquet de fines herbes & bon beurre frais.

• Faites un ragoût de champignons, morilles, truffes, moufférons, cûls d'artichaux, laitances de carpes, queue d'écrevisses, le tout passé auparavant à la casserole, avec beurre frais, & assaisonné de bon goût. Mettez dedans un bon coulis d'Ecrevisses.

Votre carpe cuite, dressez-la sur un plat ovale, votre ragoût par-dessus, & servez.

Autre Entrée de Carpe.

On peut encore si l'on veut farcir la carpe, sur l'arête, & d'une farce qui soit à la crème. Alors on fait cuire cette carpe au four, ou sur une tourtière feu dessus & dessous, & on la sert garnie de pain & persil frit, ou de marinade.

Pour faire la farce, désossez vos carpes que vous hachez avec un peu de ciboule, persil, champignons, sel, poivre & muscade. Vous pilez une douzaine de graines de coriandre, avec deux clous, vous mêlez ensemble le tout dans une mortier & vous le pilez bien; vous y ajoutez un morceau de mie de pain cuit dans du lait ou dans la crème sur le fourneau, avec de bon beurre frais & quatre jaunes d'œufs crus. Quand le tout est bien pilé, vous mettez vos arêtes de carpes dans une tourtière beurrée, la farce par-dessus bien proprement, en la dressant avec un couteau trempé dans un œuf. Vous les arrosez ensuite de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & vous les mettez au four; qu'elle soit de belle couleur, & servez chaudement. Toutes sortes de farces maigres se font de même.

Carpes en ragoût.

Lardez votre carpe de gros lardons d'Anguille, passez-la à la casserole avec beurre roux, un peu de farine frite, champignons, sel, poivre, fines

herbes en paquet , muscade , citron verd , & un verre de vin blanc. Quand elle sera cuite , mettez-y des huîtres fraîches & des capres ; laissez-les mitonner un moment , & servez chaudement garnies de persil frit.

Carpe farcie.

Fendez votre carpe le long de l'épine du dos ; séparez la peau d'avec la chair , y laissant la tête & la queue ; faites une farce de la même chair & de celle d'Anguille , assaisonnée de sel , poivre , bon beurre frais , fines herbes & champignons , clous , muscade , thin , le tout haché bien menu ; joignez-y si vous pouvez des laitances de carpes.

Cela fait , farcissez vos peaux , & les cousez ou liez ensemble. Mettez ensuite cuire votre carpe au four avec beurre roux , vin blanc , purée claire , étendant par-dessus du beurre bien manié avec farine frie & persil haché menu. Quand elle est cuite , vous la servez garnie de laitances frites ou de champignons frits.

Quand votre carpe est farcie , au lieu de la mettre au four , vous pouvez la mettre dans une casserole avec bon beurre , bouillon de poisson , ou purée claire , bon assaisonnement & farine frite pour liaison ; & quand elle est cuite la servir dans un plat , la fausse dessus , avec telle garniture qu'il vous plaira.

Hachis de carpes.

Ecaillez , videz & écorchez vos carpes , prenez-en la chair , que vous hacherez avec sel , poivre , fines herbes , champignons , laitances , & culs d'artichaux.

Votre hachis fait , passez le en casserole , au blanc ; ajoutez un peu de bouillon de poisson , ou de la purée claire ; laissez-le bien mitonner ; tirez-le & servez pour Entrée avec un jus

de citron , garni de champignons frîts , ou capres , ou andouillettes de poisson.

Autre façon de carpes en hachis.

Levez proprement les peaux de vos carpes , tirez-en toute la chair , en les desossant bien , c'est-à-dire en levant par tranches avec un couteau toute la chair ; hachez-la bien menu avec de la chair d'anguille , champignons , truffes , sel , poivre , fines herbes , le tout bien haché , passez-le au blanc dans la casserole , avec beurre frais , un peu de bouillon de poisson , ou purée claire. Le tout étant cuit servez pour Entrée avec un jus de citron.

Autre maniere.

La chair de votre carpe étant bien hachée ; comme on vient de le dire , mettez-la dans une casserole sur le feu , remuez avec une cuiller pour la faire un peu dessécher. Videz-la ensuite sur une table , mettez-y un morceau de beurre frais , un peu de persil & de ciboule avec un champignon , hachez bien le tout ensemble ; faites ensuite dans une casserole un petit roux , avec un morceau de beurre & une pincée de farine ; mettez-y votre hachis avec sel , poivre , une tranche de citron , remuez toujours avec une cuiller de peur qu'il ne s'attache , & mouillez d'un peu de bouillon de poisson , & servez chaudement. Si vous avez du coulis , vous y en mettez trois ou quatre cuillerées.

L'on fait de la même maniere tous les hachis de poisson.

Carpe en filets.

Coupez votre carpe par tronçons , faites-en des filets , mettez-les mariner ; après cela vous les tremperez dans une pâte claire , ou les poudrez seulement de farine , ensuite faites-les frire au beurre affiné , & les servez garnis de persil frit.

Carpes en filets à la sausse blanche.

Vous pouvez manger ces filets à la sausse blanche qui est une liaison de carpe avec une mie de pain pilée , que vous passez à l'étamine après l'avoir fait bouillir deux ou trois tours dans une casserole avec un peu de coulis ou de bouillon de poisson. Faites mitonner vos filets dans cette sausse bien assaisonnée de champignons , sel , poivre , & fines herbes en paquet ; & servez.

Carpes en filets aux concombres.

Faites frire vos carpes pour les couper ensuite en filets ; coupez des concombres & les faites mariner : passez-les ensuite dans la casserole avec bon beurre , & les mouillez de bouillon de poisson ou purée claire , un bouquet de fines herbes & bon assaisonnement. Le tout cuit , liez vos concombres avec un bon coulis , faites-y mitonner un peu vos filets de carpes , & servez chaudement pour Entrée.

Carpe au court-bouillon.

Vuidez votre carpe , ôtez-en les oïes , mettez-la au bleu , comme le brochet. (Voyez Brochet au court-bouillon ,) faites-la cuire ensuite au vin blanc , verjus , vinaigre , oignons , laurier , clous , poivre. Etant cuite , servez-la sur une serviette , avec persil verd pour garniture.

Carpe au demi court-bouillon.

Laissez votre carpe avec ses écailles , coupez-la en quatre , mettez-la cuire avec vin blanc ou rouge , un peu de verjus , & de vinaigre , sel , poivre , muscadè , clous , ciboules , laurier , beurre roux , une écorce d'orange. Faites consommer presque tout le bouillon , & mettez des carpes en dressant.

Carpe à la Hussarde.

Prenez une belle carpe , ouvrez-la le moins que vous pourrez pour la vuider ; mettez

dans le corps du beurre manié avec de fines herbes hachées & assaisonnées de bon goût, faites ensuite mariner la carpe avec de fines herbes hachées, huile fine, feuilles de laurier, thym, basilic; faites-la griller, quand elle a bien pris le goût de sa marinade, & servez avec une rémoulade. (Voyez au mot *Rémoulade*, la manière de la faire)

On peut accommoder de cette façon le Brochet, la Truite, la Perche & la Tanche.

Carpe en Poupeton.

Prenez une carpe & une anguille, dépouillez-les & gardez les peaux, hachez-en la chair, & mettez celle de la carpe avec de la mie de pain passée sur le feu, avec de la crème; mettez-y un morceau de beurre, persil, ciboules, sel, poivre, & liez de six jaunes d'œufs.

Prenez ensuite l'anguille que vous coupez par filets, & la passez au beurre, champignons, truffes, un bouquet; mettez-y une pincée de farine, un peu de jus maigre, un demi verre de vin de Champagne; faites cuire le ragoût à petit feu avec bons assaisonnemens. Quand il est cuit & la sauce bien réduite, mettez-le refroidir.

Prenez ensuite une poupetonnière, mettez dans le fond une feuille de papier beurré, la peau de la carpe dessus & de l'anguille entremêlées ensemble, le côté de l'écaille en dessous; que le fond aussi-bien que le tour de la poupetonnière soit garni; mettez ensuite de la farce partout sur les peaux de l'épaisseur d'un doigt, & le ragoût froid d'anguille dans le milieu; recouvrez-le avec de la farce & des peaux de carpes, mettez dessus une feuille de papier, & mettez cuire au four. Quand le poupeton est cuit, dressez-le dans un plat, ôtez le papier & la graisse du poupeton, & servez par-dessus une sauce hachée avec un jus de citron.

Carpe à la Leichstinstein.

Choisissez une belle carpe que vous vuidez & que vous écaillez ; lavez le dedans avec un verre de vin de Champagne que vous aurez soin de faire tomber dans une casserole , & faites cuire la carpe dans un court-bouillon ordinaire. Faites bouillir deux bouillons au vin de Champagne qui vous a servi à laver le dedans de la carpe avec deux anchois hachés ; passez cette sausse au tamis , & la remettez dans une casserole ; ajoutez-y un bon morceau de beurre , une pincée de farine , un jus de citron , sel , gros poivre , & liez la sausse sur le feu. *

Retirez la carpe de son court-bouillon , dressez-la dans un plat , la sausse par-dessus , croûtons frits coupés en long pour garniture & servez.

Carpe à la Piémontoise.

Prenez une belle carpe , vuidez-la & en ôtez les ouies ; ciselez-la des deux cotés , & la faites mariner avec de l'huile , sel , poivre , persil , ciboules entières , tranches d'oignons , ail , échalotes en tranches , thin , basilic , laurier en feuille ; laissez-la dans la marinade pendant deux heures.

Faites-la griller ensuite en l'arrosant de tems en tems de sa marinade , passez des truffes & des champignons avec un morceau de beurre , un bouquet , une pincée de farine , & mouillez avec de bon jus , ajoutez-y des culs d'artichaux blanchis à moitié cuits , de petits oignons blancs blanchis , cuits de même à moitié , & un demi verre de vin de Champagne.

Quand votre ragoût est cuit , la sausse réduite , mettez trois jaunes d'œufs & de la crème pour liaison ; pressez-y un jus de citron , dressez votre carpe dans un plat , le ragoût autour.

Carpe à la Flamande.

Habillez proprement votre carpe , coupez une

anguille en lardons bien assaisonnés de fines herbes hachées , sel , fines épices ; lardez la carpe avec ces lardons , passez dans une casserole champignons , truffes , petits oignons blancs blanchis avec un morceau de beurre , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , une pincée de farine ; mouillez votre ragoût avec du jus maigre & une demi-bouteille de vin de Champagne. Quand il est cuit à moitié , mettez-y la carpe ; quand la carpe & le ragoût sont cuits , si la sauce n'est pas encore assez réduite , poussez-la à grand feu , mettez-y des capres , & servez la carpe au milieu , le ragoût autour.

Carpe à la Moscovite.

Coupez votre carpe en trois morceaux après l'avoir proprement habillée ; mettez-la dans une casserole avec une bouteille de bonne biere , un verre d'eau-de-vie , un morceau de beurre fin manié avec un peu de farine , un bouquet de persil , ciboules , ail , clous de girofle , thim , laurier , basilic , oignons coupés en filets , sel , gros poivre ; faites cuire à grand feu ; quand elle est cuite & la sauce réduite , ôtez le bouquet & servez.

Carpe à la Bourgogne.

Habillez une belle carpe , sans en perdre le sang ; lavez-le dedans avec un peu de vin de Bourgogne que vous faites tomber dans la casserole où vous avez mis le sang ; mettez ensuite la carpe dans un plat & la piquez partout pour y faire entrer du sel fin. Laissez-la deux heures dans son sel ; mettez-la ensuite dans une casserole avec quelques tranches d'oignons dans le fond , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , une bouteille de vin de Bourgogne , deux verres d'eau , & faites cuire à petit feu.

Quand elle est cuite à propos , passez tout

son court-bouillon dans un tamis , & le mettez dans la casserole où est le sang de carpe ; ajoutez-y un bon morceau de beurre manié de farine ; faites bouillir cette sauce à grand bouillon , jusqu'à ce qu'elle soit bien réduite , ajoutez encore un anchois haché , muscade rapée , & capres entières.

Tirez votre carpe de la poissonniere , mettez-la dans un plat , votre sauce par dessus , & servez chaudement.

Carpe à la Chambor , garnie de six Poulets , de quatre Perdreaux , de douze Pigeons naissans , & de huit belles truffes.

Choisissez une belle carpe , écaillez-la , ôtez les ouïes , & prenez garde d'ôter la langue ; ouvrez-la sur le côté , tâchez d'en ôter l'amer ; pour avoir plus de facilité d'ôter ce qu'elle a dans le corps ; ôtez la peau le plus légèrement que vous pourrez du côté où elle n'est point ouverte ; piquez-la ensuite de lard le plus dru que vous pourrez ; piquée , remplissez-la d'un ragoût de ris de veau , foies gras , truffes ; liez d'une bonne essence. Pour empêcher le ragoût de s'échaper , cousez-la bien , & laissez passer un bout de ficelle par la tête.

Foncez une grande poissonniere de tranches de veau & de jambon ; assaisonnez de sel , poivre , clous , fines herbes en bouquet , racines & oignons ; mettez la carpe sur une feuille , & la couvrez de bardes de lard , faites sur la braise. Quand elle a sué , mouillez-la d'une bouteille de vin de Champagne , un peu de bouillon & faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures.

Quand elle est cuite , si vous n'avez point de vaisseau propre à la faire glacer , glacez-la avec le dos d'une cuiller de bois que vous trempez de tems en tems dans la glace , & en mettez ainsi partout.

Quand

Quand elle est bien glacée & égouttée , dressez-la sur un très-grand plat.

Garnissez-la alors de six petits poulets glacés ; de quatre perdreaux farcis de leurs foies, & cens à la broche, de douze pigeons naissans cuits dans un blanc, & achevez de cuire dans une bonne essence, où l'on a aussi cuit huit belles truffes entières; entremêlez les poulets, les pigeons les perdreaux & les truffes ; versez par-dessus une grande essence de bon goût, avec le jus de deux oranges & servez.

Carpes à l'Etuvee.

Prenez une ou plusieurs carpes , écaillez-les & les vuidez proprement ; coupez - les ensuite en deux ou trois tronçons , ayant soin de ne point perdre le sang qui sert à lier la sausse ; mettez-les ensuite dans un chaudron avec du vin assaisonné de sel , poivre , clous de girofle , peau d'orange & oignon. Vos carpes ainsi préparées, mettez-les sur le feu où vous le ferez bouillir , jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment taries , après quoi vous les servirez avec un filet de vinaigre.

Carpes à l'Etuvee au Blanc.

Coupez votre carpe par tronçons , & la faites mariner avec une chopine de vin blanc, sel & poivre ; passez des champignons coupés en gros dés avec une douzaine d'oignons blancs blanchis , un bouquet , un morceau de beurre , & mouillez de bouillon. Quand les champignons & les oignons sont à moitié cuits , mettez-y la carpe avec le vin blanc ; quand elle est cuite , liez-la avec de la crème & des jaunes d'œufs.

Carpe à l'Etuvee à l'Italienne.

Coupez une carpe par tronçons , mettez-la dans une casserole avec persil , ciboules , champignons hachés , de l'huile , une chopine de vin blanc , sel & poivre ; faites-la cuire à grand feu , & servez à courte sausse.

Carpe grillée à l'oseille.

Prenez une carpe d'une moyenne grosseur ; après l'avoir vuïdée & écaillée, ciselez-la sur les côtés & la faites mariner avec du beurre fondu, sel, poivre, & faites griller ; faites un ragoût d'oseille ; épluchez, lavez & hachez oseille, laitue, cerfeuil, & les faites cuire avec un morceau de beurre & bon bouillon. Quand tout est cuit & assaisonné de sel & poivre, & qu'il n'y a plus de saussé, mettez des jaunes d'œufs & de la crème pour liaison, & servez la carpe.

Carpe piquée aux Crêtes.

Prenez une carpe d'une bonne grosseur, piquez-la comme la suivante & la glacez de même, & servez autour un ragoût de crêtes. Vous prenez des crêtes ce que vous jugez à propos, vous les passez & les faites cuire à moitié dans un blanc qui se fait en prenant une cuiller à bouche de farine, que vous délayez avec du bouillon ; mettez-y la moitié d'un citron en tranches, un peu de sel ; retirez-les quand elles sont à moitié cuites, achevez de les cuire dans une bonne essence, & servez après avec un jus de citron.

Carpe piquée entiere, glacée, garnie de truffes dans une essence.

Prenez une grosse carpe, écaillez-la, vuïdez, la par le côté, faites-la piquer de l'autre, & la faites cuire dans un bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, un bouquet, & glacez-la comme un fricandeau ; ou si vous craignez de la rompre, glacez-la avec le dos d'une cuiller de bois en la trempant de tems en tems dans la glace. Quand elle est bien glacée, vous la dressez & servez tout autour un ragoût de truffes.

Vous prenez des truffes que vous coupez par tranches ; faites-les cuire dans de bon bouillon

avec un bouquet. Quand elles sont cuites , vous y ajoutez du coulis , que la sauce soit d'un bon goût , & servez avec un jus de citron.

Carpe à petit Bourg.

Ecaillez & vuidez une grosse carpe , prenez des lardons de jambon avec toutes sortes de fines herbes hachées ; lardez votre carpe des deux côtés en travers , faites-la cuire dans une bonne braise avec tranches de veau & de jambon ; mouillez-la d'une bouteille de vin de Champagne , avec sel , poivre , oignons en tranches , un gros bouquet de persil , ciboules , ail , échalotes , thym , laurier , basilic , clous , couvrez-la de bardes de lard , & faites cuire à petit feu.

Prenez des ris de veau blanchis , des truffes entières les plus belles , champignons que vous passez avec un morceau de beurre , une tranche de jambon , un bouquet ; mettez-y une pincée de farine , mouillez avec deux verres de vin de Champagne , du bouillon , un peu de réduction , faites cuire à petit feu. Quand le ragoût est à moitié cuit , mettez-y des foies gras blanchis , deux cuillerées de coulis , & dégraissez le ragoût. Quand il est presque cuit , mettez-y de petits œufs blanchis & parés de leur peau ; achevez de cuire le ragoût. Quand votre carpe est cuite , dressez-la dans le plat , le ragoût par-dessus & autour.

Carpe grillée.

Ecaillez & vuidez votre carpe , incisez-la sur le dos , frottez-la de beurre fondu & de sel menu , & la faites cuire sur le gril. Quand elle est cuite faites-y une sauce avec beurre roux , capres , anchois , citron verd & vinaigre ; assaisonnez de sel , poivre & muscade.

Vous pouvez aussi y faire une sauce blanche ordinaire.

Ou bien une sauce faite avec beurre frais ;

sel, poivre, persil, ciboule hachée menu, & un peu de bouillon de poisson ou purée claire; passez le tout à la casserole, mettez-y votre carpe, & la servez avec un jus d'orange.

Carpe rôtie à la broche.

Choisissez une belle carpe laitée, habillez-la à l'ordinaire; faites une farce avec la laitance, chair d'anguille, anchois, champignons, marrons, chapelure de pain, oignons, oseille, persil & thin; poivre, clous battu & bon beurre frais; farcissez-en votre carpe, recousez l'ouverture, piquez-la de clous de girofle & de feuilles de laurier, & l'enveloppez de papier beurré; embrochez-la, & en cuisant arrosez-la de beurre délayé avec verjus, ou mieux encore avec du lait chaud ou du vin blanc. Quand elle est cuite servez-la, & jetez par-dessus un ragoût de champignons, de laitances, truffes, morilles & autres choses semblables, le tout assaisonné de bon goût.

Carpe en fricassée de poulet.

Coupez votre carpe par tronçons, mettez-la dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, une chopine ou environ de vin blanc, sel & poivre. Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sauce.

Carpes en Matelote.

On met aussi les carpes en matelote, mais le plus souvent avec d'autres poissons, comme anguilles, brochets barbeaux. Voyez *Matelote*.

Casserole de Carpes.

Ayez un hachis préparé comme celui dont nous avons parlé pour le hachis de carpes; remplissez-en une belle carpe proprement habillée, mettez-la dans une casserole cuire avec du vin blanc, sel, poivre, clous, citron verd & paquet de fines herbes.

Quand elle est cuite, dressez-la au sec dans

Un plat , mettez par-dessus un ragoût fait avec champignons , truffes , morilles , culs d'artichaux , laitances , le tout passé à la cassetole avec beurre frais & bien assaisonné , & servez votre carpe pour grande Entrée avec laitances frites ou morceau d'anguille marinée , & tranches de citron.

Carpe accompagnée.

Choisissez une grosse carpe & deux petites ; prenez-en toute la chair dont vous ferez une farce , dans laquelle vous mettrez une mie de pain trempée dans de la crème ; ensuite vous la déshécherez au feu , en y ajoutant six œufs , une tetine de veau , du lard blanchi , toutes sortes de fines herbes , un peu de champignons hachés bien menu , persil , ciboules , le tout bien mêlé. Quand votre farce sera à peu près froide , ajoutez-y une livre de beurre , six jaunes d'œufs crus que vous mêlerez bien ensemble ; votre farce faite , mettez-en une partie dans le fond d'un plat ; à laquelle vous donnerez la figure de carpe , en y ajoutant la tête & la queue , laissant pourtant le corps de la carpe vuide , pour y mettre une douzaine de petits pigeons de volière , crêtes de coq , foies gras & champignons , le tout cuit & lié d'un bon coulis de perdrix. Il faut que votre ragoût soit froid avant de le mettre dans la carpe ; votre ragoût placé , formez la carpe du reste de votre farce ; passez la main trempée dans des œufs battus sur votre carpe pour la rendre bien unie ; pannez-la ensuite , & lui faites des écailles avec la pointe d'un couteau.

Du reste de votre farce formez deux petites carpes , une de chaque côté , sans y mettre de ragoût ; mettez-y les têtes & les queues , le tout bien passé ; mettez-les cuire au four , au bout

d'une heure & demie , retirez-les du four de belle couleur , & servez chaudement.

Autre Carpe accompagnée.

Prenez la plus belle carpe que vous pourrez trouver , vuidez-la , piquez-la de gros lard assaisonné de sel , poivre , persil , muscade , fines herbes & deux lardons de jambon ; remplissez-la d'une farce comme ci-dessus , & d'un ragoût de petits pigeons , comme à l'article précédent ; fermez après cela votre carpe avec un peu de farce & la cousez ; pilez-la ensuite dans une serviette & la ficelez , & la mettez dans une casserole ovale. Prenez deux ou trois livres de veau que vous coupez par tranches , que vous mettez au fond de votre casserole avec des tranches de lard , oignons & carottes ; faites suer sur un fourneau comme un jus de veau , & lorsque vous le voyez attaché & de belle couleur , vous y jetez un morceau de beurre , une bonne poignée de farine que vous faites roussir ensemble , & le mouillez d'un bon bouillon & de jus , & détachez bien ce qui tient à la casserole ; ajoutez-y deux petites carpes coupées à morceaux dedans , avec une bouteille de vin de Champagne ou de vin blanc , & assaisonnez de sel ; poivre , laurier , fines herbes & fines épices , oignons & persil ; vuidez ce jus sur votre carpe , qu'il y ait assez de sauce pour qu'elle passe par-dessus , & la faites cuire à petit feu.

Faites un ragoût d'autres petits pigeons , crêtes , foies gras , ris de veau , queues d'écrevisses , champignons , mousserons , petits culs d'artichaux ; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu , & le mouillez d'un bon jus ; étant cuit liez-le d'un bon coulis de perdrix & d'essence de jambon.

Lorsque vous êtes prêt à servir , tirez votre carpe de son jus , dépliez-la , dressez-la dans un

plat , jettez le ragoût par-dessus , & servez chaudement ; que le ragoût soit assez long pour qu'il garnisse bien le plat.

On peut si l'on veut la garnir de petits pigeons au basilic , ou d'une marinade de poulets gras.

On fait des Truites en gras , de même des Saumons , des Brochets , des Turbots , des Barbuës , des grandes Soles ; on les fait cuire dans un morceau de jus , & l'on met toutes sortes de ragoûts par-dessus , tels qu'on veut.

Potage de Carpes farcies.

Prenez deux carpes de moyenne grosseur ; ôtez-en la peau & les desosse ; hachez-en la chair avec persil , ciboules , quelques champignons , beurre frais , sel , poivre , fines herbes & fines épices ; mêlez-y trois ou quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; pilez bien le tout dans le mortier , vuidez les carcasses des carpes , coupez - en les bouts de la queue ; arrangez les deux arêtes de carpes sur une tourtiere frotée de beurre avec un peu de sel , & sur ces arêtes mettez la farce ; unifiez-la bien en lui faisant prendre la figure de la carpe , ne mettez point de farce sur la tête ; arrosez-les de beurre fondu , pannez-les d'une mie de pain bien fine , & avec la pointe d'un couteau , faites-leur des marques de la figure des écailles , & les mettez cuire au four ou sous un couvercle.

Faites de petites boules de la même farce , de la grosseur de petits oignons ; mettez-les dans une tourtiere frotée d'un œuf battu , arrosez-les de beurre fondu , pannez-les & les faites cuire au four.

Faites un ragoût de laitance. (Voyez au mot *Laitance* , la maniere de le faire.) Mitonnez dans un plat des croûtes d'un bouillon de poisson ; tirez vos carpes du four , dressez-les sur le Po-

tage , garnissez le Potage d'une bordure de vos boulettes en forme d'oignons ; mettez par-dessus les laitances en filets , & jetez le reste du ragoût & coulis dessus , & servez chaudement.

Pâté de Carpes.

Habillez vos carpes , lardez-les de lardons d'anguilles , assaisonnez-les de bon beurre , sel , poivre , clous , laurier , muscade ; faites une abaisse de pâte fine de la longueur de vos carpes que vous dresserez dessus ; couvrez d'une autre abaisse , & faites cuire à petit feu ; étant cuit à demi , mettez-y un verre de vin blanc.

Vous pouvez aussi farcir vos carpes , comme on l'a dit à l'article de la carpe farcie , de laitances , huîtres , champignons , culs d'artichaux , & votre pâté étant cuit , y jeter un ragoût d'huîtres , après l'avoir bien dégraissé. Voyez à l'article *Huître* , la maniere de faire le ragoût d'huîtres.

Tourte de Carpe.

Choisissez une bonne carpe & l'écaillez ; ôtez-en les ouïes & la fendez , coupez-la par tranches , faites une abaisse d'un demi feuilletage , foncez-en une tourtiere , faites un lit de godiveau d'anguille au fond , de même que la tourte d'anguille ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , un peu de fines herbes ; mettez votre carpe dessus avec même assaisonnement , avec un peu de beurre frais par-dessus à proportion du reste ; couvrez d'une abaisse de même pâte avec une bordure , frotez-la d'un œuf battu , & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand votre tourte est cuite , découvrez-la , & après l'avoir bien dégraissée , jetez-y un ragoût de laitance , recouvrez & servez chaudement. (Voyez au mot *Laitance* , l'article ragoût de Laitance.)

Tourte de Hachis de Carpes.

Faites un hachis de carpes , préparez une

abaisse de feuilletage , foncez-en une tourtiere ; mettez le hachis dedans ; couvrez d'une abaisse de même pâte , une bordure auour , frotez d'un œuf battu , & mettez cuire au four ou sous un couvercle ; cuite , dressez dans un plat & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article , les effets que peut produire la carpe différemment apprêtée.

CARRÉ DE MOUTON. Il y a différentes manieres d'apprêter le carré de mouton : voici la plus ordinaire.

Carré pour Hors-d'œuvres.

On le sert si l'on veut pour Hors - d'œuvres ; pour cela on le pique de persil , & on le fait cuire à la broche ; quand il est cuit on le sert avec jus de citron & jus de mouton, après l'avoir panné de mie de pain avec sel & poivre.

Autre facon.

Faites-le cuire dans un pot ; quand il est cuit ; trempez-le dans une pâte à beignets , faites-le frire avec lard fondu ; frit , servez-le avec verjus de grain dans le tems , sel & poivre blanc.

Carré de Mouton en Entrée.

Faites-le griller coupé en côtelettes , trempez-les dans du beurre frais fondu , sel , poivre , persil , ciboules , champignons , le tout haché ; pannez les côtelettes de mie de pain ; cela fait , mettez-les sur le gril ; pendant qu'elles cuisent , arrosez-les avec un peu de beurre , afin qu'elles ne soient pas sèches , & servez à sec.

Carré de Mouton en Terrine , à l'Angloise aux Lentilles.

Coupez-le en côtelettes , faites-les cuire avec bon bouillon , très-peu de sel , un bouquet garni ; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon. Quand elles sont cuites , passez-les en purée , mettez cette purée

avec les côtelettes de mouton cuites & leurs affaisonnemens. Si votre coulis est trop clair, faites-le réduire sur le feu; prenez ensuite une terrine propre à servir sur table; & qui souffre le feu, mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté; mettez ensuite votre terrine dans le four, où vous la ferez bouillir pendant une heure. Quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste de votre coulis.

On sert encore le carré de mouton de plusieurs autres façons; cuit à la braïse avec un ragoût de petits oignons.

En Haricot.

Aux Navets.

Aux Concombres.

A la Chicorée.

En Auchepot.

Glacé.

A la broche piqué
de petit lard.

Avec les mêmes Ragoûts.

En Tourté.

Au Gratin.

A la Ravigotte.

A la Poêle.

En Crepine.

Aux Oignons.

Voyez sous les noms particuliers, la manière de faire tous ces ragoûts.

Carré de Mouton à la Chârac.

Prenez un carré de mouton que vous parez & desossiez le long du filet; mettez-le cuire à moitié à la broche, & achevez de le faire cuire dans le derrière de votre marmite. Quand il est bien moëlleux, vous le servez avec un ragoût d'épinars dessous.

Pour cela faites blanchir des épinars nouveaux, passez-les au beurre après les avoir pressés sans les hacher, & les mouillez avec du coulis. Quand ils sont cuits avec bons affaisonnemens, servez à courte sausse sous le carré.

Carré de Mouton à l'Eau de-vie aux Marrons.

Prenez un carré de mouton mortifié, coupez la chair en morceaux comme des noix, lardez-les

De lard & de jambon ; passez-les dans une casserole avec de l'huile , mettez ensuite un verre d'eau-de-vie ; mettez-y le feu avec du papier , remuez toujours le feu jusqu'à ce que l'eau-de-vie soit éteinte ; mouillez après avec du bouillon , un peu de réduction , du coulis , ajoutez-y champignons , truffes , ris de veau blanchis , un bouquet , bons assaisonnemens , faites cuire à petit feu , & dégraissez. Quand il est cuit pressez-y un jus de citron.

Pelez des marons , faites-les cuire dans du bouillon & du sel. Quand ils sont cuits , retirez-les & les faites chauffer dans le ragoût ; dressez le mouton dans le milieu d'un plat , le ragoût autour , les marons en cordons sur les bords , la sauce par-dessus.

Carré de Mouton frit.

Faites cuire votre carré au pot ; ôtez-en la peau , trempez-le dans une pâte à beignets ; faites-le frire dans du sain-doux , lard fondu ou beurre affiné , & servez avec verjus pour sauce , sel & poivre blanc.

CASSE-MUSEAUX. Espece de pâtisserie : voici la manière d'en faire.

Prenez des morceaux de moëlle de bœuf qui soient de la longueur d'un pouce ou environ ; échaudez-les dans de l'eau presque bouillante , tirez-les ensuite avec une cuiller percée , égouttez-les un peu : arrangez-les sur une table , saupoudrez-les le plus que vous pourrez de sucre ; assaisonnez avec un peu d'épice salée , ou d'un peu de sel ou de canelle en poudre.

Cela fait , dressez promptement de petites abaisses de pâte feuilletée bien mince ; garnissez un des bouts d'un morceau de moëlle qui soit de la longueur d'un pouce , & s'il est besoin , ajoutez-y un morceau de sucre assaisonné comme on vient de le dire , puis vous renverserez sur cette

moëlle ; mouillez un peu les bords de la pâte , afin que vous puissiez les joindre l'un à l'autre plus facilement.

Vos cassemuseaux faits , faites-les frire dans du beurre ou dans du sain-doux , & ne les vuidez pas en retournant. Quand ils seront frits , tirez-les de la friture avec une cuiller percée , puis poudrez-les de sucre , & lervez.

Autre façon.

Prenez du fromage mou , non écrémé , qui soit frais fait , ou bien du lait caillé & du fromage sec découpé bien menu , des œufs crus , un peu de farine fine , ou plutôt un peu de crème de pâtissier , de raisins de corinthe , de pigeons , & de sucre assaisonné d'épice salée , ou seulement de l'épice salée. Vous pouvez aussi y mettre un peu de viande cuite qui soit hachée bien menu ; mêlez ensemble toutes ces choses , faites-en comme une farce , ajoutez-y un peu de lait ; que votre farce soit un peu coulante ; renfermez de cette farce dans de petites abaisses de feuilletage , & faites-en des cassemuseaux que vous ferez frire dans du beurre ou du sain-doux ; puis vous les poudrez de sucre , si vous le jugez à propos.

Voyez aux articles *Pâte & Pâtisserie* , les effets que peuvent produire dans différens températures , les casse-museaux.

CASSEROLE , *Anea paropsis* , ustensile de cuisine , espèce de bassin profond , fait ordinairement de cuivre rouge , ou jaune , bien étamé en dedans , dont on se sert pour faire des ragoûts.

CASSEROLE , *Panis fartus in anea paropis coctus*. Pain farci & cuit dans une casserole avec les assaisonnemens convenables. Voici la manière d'appréter ce ragoût.

Prenez un pain mollet dont la croûte soit

bien dorée, percez-le par-dessous, ôtez-en la mie & ayez un bon hachis de poulets rotis, ou d'autres volailles qui soient cuites, passez le à la casserole, avec bon jus, comme si e'étoit pour faire un hachis, sel, poivre & autres assaisonnemens. Emplissez-en votre pain à moitié avec une cuiller à bouche, après l'avoir fait sécher à l'air du feu du côté de la mie, ajoutez à ce hachis quelques petites croutes de pain par morceaux, après quoi achevez d'emplir votre pain de hachis & puis de croutes.

Cela fait, prenez une casserole à peu près de la grandeur de votre pain, garnissez-le fond de bardes de lard, sur lesquelles vous poserez la partie du pain par où il a été farti, laissez-le mitonner avec bon jus : mais qu'il ne soit pas trop pressé, ni trop mitonné, afin qu'il demeure entier.

Quand il sera cuit, versez-le adroitement sur un plat, ôtez-les bardes, égouttez un peu de la graisse, & couvrez le pain d'un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, truffes, & pointes d'asperges autour si c'est la saison. Ce pain ainsi apprêté se sert pour Entrée & pour Potage.

Casserole au Parmesan.

Après avoir préparé le pain, comme on vient de le dire, on met dedans un peu de Parmesan, rapé; & quand on a dressé le pain dans un plat, on le poudre encore du même fromage dont on l'a farci, on lui fait prendre couleur au four, puis on le garnit tout autour d'un ragoût. Cette casserole se sert pour Hors-d'œuvres ou pour Entrées.

On peut employer d'autre fromage que le Parmesan, pourvu qu'il soit bon.

Casserole aux ris de Veau.

Faites cuire vos ris; prenez champignons, truffes, morilles, crêtes de coq & culs d'arti-

chaux, faites du tout un bon ragoût; emplissez de ris le pain que vous ferez cuire dans une casserole, comme il a été dit.

Vous pouvez, si vous voulez, farcir les crêtes & les morilles avec un hachis fait de blanc de volailles, & les faites cuire à part, puis mettez cela dans le ragoût.

Le pain étant cuit ainsi, sert pour potage; c'est pourquoi on le dresse dans un plat, & si l'on a quelque volaille pour mettre autour, on les range dans le plat, puis on y met le ragoût de ris de veau, & par-dessus un bon jus; on lui fait prendre couleur au four, puis on le sert chaudement.

Au défaut de volaille on peut se servir d'une queue de mouton qu'on range sur le plat & qu'on couvre de ris de veau bien épais & pannés ainsi que la queue.

Casserole au ris.

Faites cuire votre ris dans une marmite; faites un ragoût de champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, crêtes de coq. (Vous pouvez, si vous voulez, farcir les crêtes & les morilles, les faire cuire à part, & les jeter ensuite dans votre ragoût.) Voyez *Crêtes farcies* & *Morilles farcies*.

Faites une essence de deux ou trois gouffes d'ail, de basilic, de clous de girofle, & du vin, faisant bouillir ensemble, passez-le ensuite dans une étamine & le mettez dans votre ragoût.

Si vous avez quelque poularde, gibier ou volaille à servir sur votre soupe, rangez-le dans le plat, mettez-y après votre ragoût, & le couvrez de ris proprement, par-dessus un peu de graisse pour le rendre bien uni, faites-lui prendre couleur en le mettant dans le four, & servez chaudement.

Si vous n'avez point de volaille , mais seulement quelque belle queue de mouton bouillie , rangez-la de même dans votre plat , quand elle sera bien cuite , & la couvrez de ris bien épais , & panez-la , ou bien dorez-la avec de la graisse & du lard & un peu de chapelure de pain pour lui donner couleur.

On met encore des poissons en casserole. Voyez au mot *Saumon* , queue de saumon en casserole : cette maniere peut s'étendre aux autres poissons apprêtés ainsi.

Voyez au mot *Ragoût* , à qui conviennent les viandes ainsi déguisées.

CASSONADE, ou castonnade , *Saccarum nondum expurgatum* , sucre en poudre ou en gros morceaux qui n'a pas eu sa dernière préparation par laquelle on le durcit , & on le met en pain.

La cassonade qu'on appelle encore moscouïade , a les mêmes propriétés que le sucre. Voyez au mot *Sucre*. La castonnade sucre davantage que le sucre en pain , car étant plus chargée de parties visqueuses & gluantes que les clarifications répétées ont enlevé dans le sucre en pain , elle demeure plus long-tems attachée aux fibres de la langue , & y fait une impression plus longue.

On remarque encore que les syrops & les confitures faites avec la castonnade se candissent moins que celles qui sont faites avec le sucre clarifié , parce que les parties graisseuses de la castonnade empêchent la cristallisation. Voyez l'article *Sucre*.

Castrole.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos , & la faites cuire à la braise. Quand elle est cuite & bien égouttée , dressez-la sur un plat ;

mettez tout autour de cette viande du ris à moitié cuit , avec de bon bouillon bien nourri avec du lard : versez par-dessus du lard fondu ; unifiez-le avec un couteau que cela soit bien rond. Faites cuire au four bien chaud , afin que la croûte soit dorée & croquante , & servez ainsi , à sec après avoir égoutté la graisse.

CELERI, *Apium Macedonicum*. Le céleri n'est autre chose que de l'âche cultivée qu'on a rendu blanche & d'un goût plus agréable en la liant quand elle est montée à une certaine hauteur , & en l'entourant de sable ou de terre. L'âche est une plante haute d'environ un pié & demi , dont la tige est grosse , canelée , creusée , fort verte , & jette des feuilles très-vertes aussi , qui sont grandes & luisantes , découpées , & remplies d'un suc très-âcre qui a une odeur assez forte.

Le céleri se mange ordinairement crû avec le poivre & sel ; on y joint l'huile & le vinaigre , si l'on veut , & il est alors plus sain ; car cette plante est fort diurétique , & conséquemment fort desséchante. Cette qualité diurétique du céleri lui vient d'un sel acide tartareux qu'il renferme , ce qui le rend en même tems flatueux & très-indigeste. On le mange aussi en remoulade.

Ragoût de Céleri.

Prenez des piés de céleri bien épluchés , faites-les cuire dans une eau blanche , pressez-les ensuite , & les mettez cuire dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon , & faites mitonner à petit feu. Etant cuits , liez-les sur un fourneau avec un peu de beurre frais manié de tant soit peu de farine , & remuez toujours la casserole.

Donnez à votre ragoût une petite pointe de vinaigre , qu'il ne soit point trop lié , servez-le pour un plat d'Entremets , & pour toutes sortes d'Entrées de céleri.

Crème au Céleri.

Mettez deux piés de céleri bien lavés dans une casserole avec un demi-setier d'eau ; faites-les bouillir un quart d'heure, passez-les au tamis, mettez l'eau dans une casserole avec une pinte de crème, un quarteron de sucre, des zestes de citron verd, de la coriandre, un peu de canelle, de l'eau de fleurs d'orange ; faites bouillir votre crème jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié ; laissez-la refroidir jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus que tiède. Mettez-y des gisiers trempés quelque tems dans l'eau & bien lavés, hachez-les & les passez avec votre crème dans une serviette. Mettez un plat sur la cendre chaude, versez votre crème dedans ; couvrez-la d'un autre plat, de la cendre chaude dessus ; quand votre crème est prise, mettez-la refroidir sur de la glace, & servez.

CERCIFIS, on se sert de deux especes de cercifis parmi les alimens, la premiere est la racine d'une espece de barbe de bouc, la seconde est la racine de scorsonnaire, vulgairement cercifi d'Espagne.

On doit choisir l'une & l'autre tendres, faciles à rompre, charnuës, succulentes & d'un goût doux & agréable.

Ces racines bien cuites sont des alimens assez salutaires, & qui ne produisent de mauvais effets qu'autant que l'on en use immodérément. Elles conviennent en tout tems, à toutes sortes d'âge & de tempérament.

Les cercifis d'Espagne ainsi nommés à cause de leur premiere origine, ou parce qu'ils y viennent sans culture dans plusieurs endroits, ont un goût plus agréable & plus relevé que les autres, apparemment parce que leurs principes sont plus volatils & plus exaltés.

De toutes les racines que l'on mange en car-

me , la meilleure , dit *M. Andry* , est le cercis d'Espagne ou la scorsonnaire. Elle se digere facilement pourvu qu'elle soit bien cuite , & qu'auparavant elle ait été ramollie dans l'eau , elle contient un sel âcre volatil , & une huile volatile , qui la rendent diaphorétique , & par conséquent propre contre la coagulation des sucs & l'engourdissement des esprits animaux.

La maniere ordinaire de la préparer est de la faire bouillir , & ensuite de l'affaisonner avec la crème ou le beurre.

Quelques-uns la font frire couverte de farine ou de pâte , mais elle est plus saine de la premiere façon.

On mange aussi les cercis au vinaigre & à l'huile , mais cuits auparavant dans l'eau , & ils ne sont point mal sains de cette maniere.

CERF, *Cervus* , le mâle de la biche. Il est inutile de donner la description d'un animal aussi connu. La chair de cet animal passe pour approcher beaucoup de celle du bœuf. Les personnes de qualité qui aiment la chasse mangent souvent de la chair de cerf , ainsi que de celle du daim : elle est beaucoup plus humectante , plus tendre , plus délicate , plus facile à digérer , d'un goût plus agréable & moins mal saine.

La chair de cerf que l'on tue au mois d'Août & de Septembre que cet animal est en rut , est désagréable & d'une odeur forte , approchant de celle de la chevre.

Lorsque le cerf est vieux , la chair n'en vaut rien , parce qu'elle est sèche , de difficile digestion , qu'elle cause des obstructions , engendre de la bile noire , & dispose le corps aux fièvres. Comme elle se digere difficilement , elle dérange l'estomac de ceux qui sont d'un tempérament foible , & cause plusieurs désordres dans leurs intestins.

La chair de cerf convient en tout tems aux

jeunes gens bilieux qui ont un estomac fort & robuste, & qui sont accoutumés à un grand exercice de corps, mais les vieillards & les personnes d'un tempérament mélancolique doivent s'en abstenir.

Le cerf, dit, *M. Lemery*, est d'un tempérament sec & mélancolique, ainsi plus il est jeune, & plus sa chair est salubre, parce qu'elle est alors plus humide, plus tempérée & plus propre à produire de bons effets, c'est pourquoi l'usage de la chair de cet animal est plus convenable pour la santé dans le tems qu'il tète encore que dans tout autre. Il y a des gens qui n'attendent pas ce tems-là pour le manger, ils le vont chercher jusque dans les entrailles de sa mere, dont ils coupent le ventre pour avoir le petit qu'ils mangent ensuite avec délice. Mais je suis persuadé, continue le même Auteur, qu'il est en cet état plus propre à produire de mauvais effets que de bons, parce qu'il est encore trop visqueux & chargé d'humidités superflues.

On feroit bien, ajoute encore *M. Lemery*, de n'employer le cerf parmi les alimens que jusqu'à l'âge de trois ans parce qu'après ce tems sa chair commence à être pesante sur l'estomac & difficile à digérer. Cependant quand il a été châtré quelque tems après qu'il est venu au monde, sa chair, outre qu'elle est dans la suite plus délicate & plus agréable au goût, est encore plus tempérée, plus tendre, plus aisée à digérer & des plus salubre.

On apprête la chair du cerf de plusieurs maniere; on la fait rôtir ou bouillir; on en fait pâtés &c.

Cerf rôti à la broche, à la Bourguignone.

Lardez-la longe ou l'épaule de gros lard assaisonné de sel, poivre, muscade, clous pilés & faites-la tremper pendant trois ou quatre heures

dans du vin blanc , verjus , sel , bouquet de fines herbes un morceau de citron verd , trois ou quatre feuilles de laurier ; faites-la rôtir ensuite à la broche en l'arrofant de sa marinade. Etant cuite , mettez-la dans son dégoût , avec un bon coulis pour lier la sausse , capres , vinaigre , ou jus de citron & poivre blanc en servant.

L'on sert de même le chevreuil , la biche , le dain & le faon de Dain.

Autre manière.

Piquez bien menu la longe ou l'épaule , enveloppez-la de papier , faites-la rôtir à la broche , étant cuite , faites une sausse avec un bon coulis , essence de jambon , capres & anchois & un filet de vinaigre que vous mettrez dessous en servant.

Autre manière.

Faites une sausse douce , avec un verre de vinaigre , sucre , un peu de sel , trois ou quatre clous entiers , canelle & un peu de citron. Votre morceau de cerf étant cuit à la broche , servez-le.

Cerf en civet.

Prenez du cerf , coupez - le par morceaux , piquez-les de gros lard assaisonné de sel & de poivre : passez - le à la casserole avec lard fondu ; empotez-le ensuite avec du bouillon , du vin blanc , ou rouge , laurier , citron verd , bouquet de fines herbes & autres assaisonnemens ; laissez mitonner le tout ensemble.

Etant cuit faire frire un peu de farine pour lier la sausse , ou pour mieux faire , liez-la avec un bon coulis & un filet de vinaigre , & servez chaudement.

Le chevreuil & la biche s'apprêtent de même.

Cerf en ragoût.

Lardez votre morceau de cerf de gros lard

assaisonné de sel & de poivre, passez-le à la casserole avec lard fondu, mettez-le cuire avec du bouillon ou eau chaude, deux verres de vin blanc; assaisonnez de sel, muscade, bouquet de fines herbes, &c. Laissez-le cuire trois ou quatre heures, liez la sauce avec un bon coulis, & servez chaudement, après avoir mis capres & jus de citron.

Vous pouvez servir de la même manière le daim, la biche & le chevreuil.

Pâté de Cerf.

Marinez votre morceau de cerf, lardez-le de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; faites une pâte bise avec farine de seigle, mettez du sel & un peu de beurre. Dressez votre pâté, mettez-y du lard pilé, laurier, & bons assaisonnemens; dorez-le avec jaunes d'œufs, faites le cuire pendant trois ou quatre heures; il faudra le percer de peur qu'il ne creve, & le boucher en sortant du four.

Le pâté de sanglier se fait de la même manière ainsi que celui de chevreuil: mais il ne faut pas l'assaisonner si fort, ni le laisser cuire si longtemps.

Voyez les articles *Ragoût & Pâté*.

Les cornichons ou les cornes du cerf nouvellement sorties, & encore molles & tendres servent beaucoup parmi les alimens. On les coupe par tranches, & on les accommode de plusieurs façons différentes.

Gelée de cornes de cerf.

Enfin l'on fait de la gelée avec de la raclure des grandes cornes de cerf que l'on fait bouillir à petit feu, dans une certaine quantité d'eau, jusqu'à ce que la liqueur ait acquis une consistance de gelée; après cela on la passe, & l'on exprime fortement le marc; ensuite on bat un blanc d'œuf avec du vin blanc & du suc de citron; on y

mêle de la gelée avec autant de sucre qu'il en faut, & un peu de canelle. On fait bouillir le tout légèrement, pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau & qu'on laisse reposer. Voyez à l'article, *Blanc-manger*, blanc-manger de corne de cerf.

Cette gelée est fort nourrissante & propre à rétablir les forces, à fortifier l'estomac à résister à la malignité des humeurs, à arrêter les diarrhées, les vomissemens & les crachemens de sang.

CERFEUIL, *charophyllum*, ou *ceresolium*; herbe qui est toute découpée, d'un verd jaunâtre, qui contient beaucoup de suc, & dont l'odeur réveille & réjouit le cerveau.

Cette herbe renferme une huile abondante, un sel âcre volatil assez piquant, qui la rend apéritive, & un peu de phlegme.

On doit choisir le cerfeuil tendre, rempli de suc, d'un goût & d'une odeur agréables.

La principale vertu du cerfeuil consiste dans un sel essentiel & dans quelques principes huileux & exaltés dont il est chargé, & qui sont propres à dissoudre & à atténuer les sucs visqueux & grossiers qu'ils rencontrent à leur passage, à ouvrir les glandes rénales, & à purifier la masse du sang, en l'entretenant dans une juste fluidité, & en précipitant & chassant au dehors les matières étrangères qui faisoient obstacle à son mouvement; il convient en tout tems & à toute sorte de tempéramens, & ne produit aucuns mauvais effets.

On connoît assez les usages auxquels le cerfeuil est employé dans les cuisines.

Crème de Cerfeuil.

Prenez une poignée de cerfeuil bien lavé, mettez-le dans une casserole avec de l'eau, faites-le bouillir un quart d'heure & le passez au tamis; remettez l'eau sur le feu, faites-la bouillir & réduire à deux cuillerées; mettez-y ensuite

Une chopine de crème, un demi-setier de lait, un quarteron de sucre, une écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange, un peu de coriandre : faites bouillir le tout, une demi-heure, passez votre crème au tamis : délayez dans une casserole six jaunes d'œufs avec une pincée de farine ; délayez dedans la crème & la repassez au tamis, faites la cuire au bain-marie. Quand elle est cuite, glacez-la avec du sucre & la pelle rouge.

CÉRISE, *Cerasum*. Toutes les cerises en général sont stomacales, apéritives & rafraîchissantes; elles lâchent le ventre, surtout quand on les mange crûes. Il y en a qui sont douces & tendres, il y en a d'autres qui sont dures & astringentes. Il faut préférer les premières aux secondes, parce qu'elles sont plus faciles à digérer, & qu'elles passent promptement de l'estomac dans les intestins. Les estomacs bilieux s'accommoderoient pourtant beaucoup mieux des secondes, parce qu'elles se corrompent plus difficilement, & qu'elles fortifient l'estomac par leur vertu astringente; mais si l'on en fait un usage immodéré, & que les sucs qu'elles portent ne se digèrent pas facilement avec leur substance, elles rempliront le corps d'humeurs aqueuses.

Les cerises les plus estimées sont celles qui sont connues sous le nom de cerises de Montmorancy.

Il y a plusieurs espèces de cerises, des rouges d'un goût aigrelet, qu'on appelle vulgairement Agriotes, & qui sont les plus communes; en second lieu, des rouges, blanches ou noires, plus grosses que les précédentes, & d'une chair plus compacte; on les appelle Bigarreaux ou Guignes; & enfin des petites sauvages noires à longue queue, d'un suc agréable, & qui teint

en noir ou en purpurin : on nomme ces dernières Merises.

On doit choisir les cerises mûres, succulentes, grosses, bien nourries, & d'un bon goût.

Les cerises sont humectantes & rafraîchissantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties aqueuses & phlegmatiques, propres à calmer le mouvement impétueux des liqueurs.

Elles ôtent la soif, parce que ces parties aqueuses dissolvent & emportent les sels âcres qui la causoient.

Elles tiennent le ventre libre en délayant les humeurs grossières contenues dans les intestins & les chassant au dehors.

Comme les cerises sont d'une substance peu compacte & peu serrée en ses parties, elles se corrompent aisément dans l'estomac.

Elles contiennent encore un suc un peu visqueux & acide, qui picotant les parties des intestins, & s'y rarefiant par la chaleur, excite des coliques & des vents.

Les cerises conviennent dans le grand chaud aux jeunes gens bilieux; mais les vieillards & les personnes phlegmatiques doivent s'en abstenir.

On fait sécher les cerises pour les garder plus long-tems; on les met pour cela sur une claie dans un four modérément chaud; mais pour lors elles resserrent, parce qu'elles sont dépourvues de la qualité de phlegme qui les rendoit émollientes.

On fait avec ces cerises des confitures fort agréables, qui humectent & rafraîchissent beaucoup, & qui peuvent même convenir aux fabriciens.

Cerises liquides & sans noyaux.

Choisissez les plus belles cerises bien mûres, ôtez en les queues & les noyaux, faites cuire

Du sucre à soufflé , & y mettez vos cerises ; faites-les bouillir à grand feu & les écumez soigneusement ; ôtez-les ensuite de dessus le feu & les laissez refroidir , remettez-les encore sur le feu , faites-les une seconde fois bouillir à gros bouillon ; ôtez-les après & les remuez s'il en est besoin ; servez-les dans des pots & les couvrez bien quand elles seront refroidies.

Autre façon.

Prenez des cerises bien choisies , rognez-en les queueës , ôtez-en les noyaux ; prenez autant pesant de sucre que de fruit ; faites cuire votre sucre à soufflé , mettez-y vos cerises auxquelles vous ferez prendre dix ou douze bouillons couverts ; écumez-les bien pour les remettre après sur le feu , & quand elles auront pris encore un bouillon couvert , vous les tirerez.

Si vous voulez leur donner une belle couleur , vous y mêlerez du sirop de groseille , & si vous les aimez avec le goût de framboise , vous y en mettez en les confisant.

Cerises tirées au sec.

Vos cerises confites , comme on vient de le dire , portez-les à l'étuve dans leur terrine où vous les laisserez jusqu'au lendemain matin , que vous les égoutterez sur une passoire , après quoi vous les dresserez sur des ardoises rangées dans l'étuve sur des tablettes ; poudrez vos cerises de sucre , elles en seront plus belles.

Cerises confites promptement & sans façon :

Prenez quatre livres de cerises , & pour les bien garder mettez parmi ces cerises quatre livres de sucre concassé le plus menu que vous pourrez ; jetez par dessus un verre d'eau , de peur que votre sucre ne s'attache au fond de la poêle , puis vous les pousserez à bon feu égal , & remuerez votre poêle une ou deux fois , afin que la cerise se recouvre de sa peau , jusqu'à ce

que le sirop soit fait ; faites, que votre feu ne soit point négligé , afin que vos confitures ne languissent pas , parce qu'elles noirciroient & n'auroient pas un bel œil. Prenez garde surtout à la cuisson. Si vous voulez vous pouvez les faire de même au sucre cuit à la plume ; c'est la même chose.

Compôtes de Cerises.

Prenez de belles cerises, coupez-leur la queue à moitié ; mettez fondre votre sucre dans un poëlon avec fort peu d'eau , parce que ce fruit en rend assez de lui-même ; le sucre fondu , jetez-y vos cerises , laissez-leur prendre plusieurs bouillons , écumez - les bien jusqu'à ce que les cerises deviennent molettes , & qu'elles aient pris sucre ; tirez-les ensuite de dessus le feu , laissez-les refroidir & servez.

Gelée de Cerises.

Préparez vos cerises comme si vous vouliez les confire ; mettez du sucre à perlé, faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit à cette cuisson ; ensuite passez-le au tamis & l'empotez : il faut autant pesant de sucre que de fruit.

Autre façon.

Ou bien prenez des cerises bien mûres , tirez-en le jus en les pressant à travers un linge ; prenez autant pesant de sucre à cassé que de jus ; mêlez le tout, faites bien bouillir , ayez soin de bien écumer ; laissez cuire jusqu'entre lissé & perlé , qui est la cuisson de cette gelée ; dressez-la après dans des pots bien nets & bien lavés.

Pâte de Cerise.

Choisissez les plus grosses & les plus belles ; ôtez-en le noyau , faites-les bouillir avec de l'eau qui doit y être en petite quantité ; faites-les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous , mettez dessous un vaisseau pour recevoir

ce qui tombe à mesure que vous pressez & remuez vos cerises.

Le tout étant passé, vous le mettez dans un poëlon ou bassin bien net, & le faites sécher à petit feu, le remuant toujours avec la spatule au fond & dans le tour, crainte qu'il ne brule, jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que les cerises commencent à sécher, ce que vous reconnoîtrez quand elles ne tiendront plus au poëlon; mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, & mêlez le tout ensemble, après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il est mieux de le faire cuire à cassé, & l'incorporer dans votre marmelade.

Maniere de blanchir les Cerises & autres fruits.

Prenez un blanc d'œuf ou deux battus avec de l'eau de fleurs d'orange, jetez-les dans un plat ou dans une terrine avec du sucre en poudre, & lorsqu'elles seront couvertes de sucre, vous les mettrez sur un papier & sur un tamaris ou corbeilles, puis vous les exposerez au soleil ou bien devant un feu clair, en sorte qu'elles sentent seulement la chaleur de loin, afin qu'elles se puissent sécher.

Vous pouvez, si vous voulez, pour les fruits rouges, vous servir de jus de groseille ou de framboise, avec un peu de fleur d'orange; mais il n'y faut point d'œuf.

Voilà la maniere dont on glace les fruits propres à blanchir, groseilles, framboises, raisins, fraises, &c.

On peut aussi blanchir de même des branches de fenouil anisé pour garnir des plats en hiver ou pour manger.

Cerises égrennées portatives.

Prenez une livre ou cinq quâterons de sucre au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau, puis vous prendrez quatre livres de cerises, dont vous ôterez la queue & le noyau; mettez ensuite votre sucre sur le feu, & lorsqu'il bouillira, vous jetterez vos quatre livres de cerises égrennées, comme nous l'avons dit; mettez-les dans le sucre sur le feu & les faites bouillir promptement trente ou quarante bouillons, c'est-à-dire, jusqu'à ce que votre sirop soit un peu épaissi, remuez la poêle de tems en tems; lorsqu'elles seront faites vous les tirerez de dessus le feu & les laisserez refroidir, mettez-les sur un tamis pour les laisser égoutter; mettez-en trois ou quatre ensemble l'une dans l'autre, elles formeront une grosse cerise, puis vous dresserez sur des ardoises ou sur de petites planches; après cela vous secourez du sucre dessus au travers d'une toile de soie; vous les remettrez dans une étuve ou dans un four, lorsque vous en aurez tiré le pain, & lorsqu'elles seront sèches de ce côté-là, vous les retournerez & y mettez du sucre en poudre.

On en peut faire autant avec des prunes de Damas.

Potage aux Cerises.

Mettez dans un pot de l'eau & du sel & un quâteron de beurre, faites-les bouillir deux ou trois bouillons, puis ajoutez-y des cerises, du sucre, des clous de girofle, de la canelle autant qu'il en faudra, en sorte que ce Potage ne soit point trop aigre, & faites-le cuire tout ensemble.

Tourte de Cerises.

Prenez des cerises confites, faites une pâte, à demi feuilletée, tirez-en une abaisse sur votre tourtière, & y rangez les cerises confites; en-

Suite faites de petites bandes de votre pâte & formez-en sur votre tourte telle figure que vous voudrez ; faites-la cuire & la glacez avec du beurre fin ; étant cuite servez.

Autre façon.

Prenez des cerises , ôtez-en les queues & les noyaux , mettez-les dans une poêle avec une goutte d'eau & du sucre la quantité qu'il en faut ; mettez-les sur un fourneau , ayez soin de les bien écumer ; étant cuites , retirez-les & les laissez refroidir.

Faites une abaisse de pâte feuilletée , foncez-en une tourtière , mettez-y les cerises , recouvrez d'une autre abaisse découpée de la même pâte ; dorez-la d'un œuf , mettez-la cuire au four ; étant cuite , rapez-y du sucre & la glacez avec la pelle rouge , dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Esprit de Cerises.

Prenez des cerises noires que vous ferez fermenter dans un vaisseau de bois , & après que la fermentation sera faite, vous les distillerez pour en conserver l'esprit; il est rafraîchissant & apéritif.

On fait aussi du Ratafiat de cerises. Voyez *Ratafiat*.

Eau de Cerises.

L'Eau de cerises se fait de la même façon que l'eau de framboises. On choisit des cerises bien mures , on en ôte les noyaux & les queues ; il n'en faut que deux poignées pour une pinte d'eau. Si on n'a pas le tems d'en faire infuser , on les verse d'un pot dans un autre plusieurs fois , puis on met glacer cette liqueur.

Cette liqueur est très-rafraîchissante & humectante.

Cerises séchées au four.

Choisissez les plus belles , bien mures , sans être tournées ; arrangez-les sur des claies , &

Les mettez dans un four modérément chaud, où vous les laisserez tant qu'il y aura de la chaleur; changez-les ensuite de place en les retournant, & les remettez au four avec le même degré de chaleur, jusqu'à ce qu'elles soient assez sèches pour être gardées.

Quand elles sont refroidies, liez-les par bouquets, & les serrez dans un lieu qui ne soit ni trop froid ni trop humide.

Voyez au commencement de cet article, les propriétés des cerises séchées au four.

CERVELAS, *Botellus*. Espece de boudin ou saucisson court & gros qu'on fait avec de la chair de Cochon hachée, assaisonnée de sel, poivre, & une pointe de rocambole.

Les cervelas ont toutes les mauvaises qualités de la chair de Cochon; la façon dont on les apprête ne sert encore qu'à les rendre plus indigestes.

Cervelas de Milan.

Pour en faire prenez six livres de chair de Porc maigre, une livre de bon lard, quatre onces de sel, une once de poivre; il faut que le tout soit bien haché, soit mêlé ensemble; ajoutez une pinte de vin blanc & une livre de sang de Porc, avec une demi-once de canelle & girofle pilés & mêlés ensemble, & des morceaux ou manieres de gros lardons que l'on fait de la tête du Porc qu'il faut bien saupoudrer de ces épices, & larder dans les cervelas en les finissant; ils doivent être cuits pour les manger.

Cervelas de Carême.

Prenez chair d'anguilles, de carpes, de tanches, de brochet, ou bien de morue fraîche à la place de brochet; hachez bien toutes ces chairs ensemble avec persil & ciboulettes; assaisonnez-les de poivre, de sel, clous, musc

cade , un peu de basilic , graisse d'anguilles & beurre frais.

Pilez ensuite les ossemens de carpe , de brochet , d'anguille dans un mortier ; arrosez avec bon vin rouge. Cela fait , arrosez-en votre hachis , & remplissez-en des peaux d'anguilles ; faites-les mariner vingt-quatre heures dans du sel & du vin ou de la lie ; exposez-les si vous voulez à la grosse fumée de la cheminée , & quand vous en aurez besoin , vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes , sel & poivre , ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie avec fines herbes de même.

On les sert froids pour Entremets.

Les cervelas de chair de poisson sont moins indigestes que les autres ; mais comme on y prodigue les assaisonnemens & les épices , ils ne sçauroient faire un aliment salutaire , du moins si l'on en fait un fréquent usage. Voyez *Assaisonnement & Epices*.

CERVELLE. Cette partie des animaux est assez connue ; elle est d'une substance insipide , difficile à digérer , propre à produire un suc grossier & épais , à exciter des nausées & à abattre l'appétit.

Cervelle de Bœuf en Entrée.

On la fait cuire à la braise faite avec du vin blanc , sel , poivre , un bouquet garni ; quand elle est cuite on la retire de sa braise , & on la sert avec une sausse appétissante. (Voyez au mot *Sausse* , la manière de la préparer.) ou bien avec un ragoût de petits oignons & de racines.

Pour Hors-d'œuvres.

Faites-la mariner avec sel , poivre , vinaigre , un morceau de beurre manié de farine , ail , persil , ciboules , thym , laurier , basilic ; faites-la

frir après l'avoir égouttée & farinée , & la servez garnie de persil frit.

Cervelle de Bœuf en Matelote.

Faites-la dégorger dans l'eau tiède, & blanchir un moment dans l'eau bouillante ; mettez-la cuire ensuite dans une braîse blanche envelopée de bardes de lard avec un bouillon , un citron en tranches après en avoir ôté la peau , sel , poivre , bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail , thin , laurier , basilic , un verre de vin blanc ; faites blanchir deux oignons blancs dont vous aurez coupé les deux extrémités , & ôtez la première peau , & les faites cuire dans du bouillon ; mettez-les ensuite dans une casserole avec deux cuillerées de réduction , une cuillerée de coulis , un demi-verre de vin de Champagne , sel , gros poivre , faites bouillir quelques bouillons le ragoût ; quand la sausse est assez réduite , retirez la cervelle de la braîse , dressez-la dans un plat le ragoût par-dessus. On peut ajouter des racines que l'on tourne & que l'on fait cuire avec les oignons.

Cervelle de Veau aux petits oignons.

Faites dégorger la cervelle de deux têtes de veau dans de l'eau ; faites-la ensuite blanchir à l'eau bouillante , mettez-la cuire avec des bardes de lard , un peu de bouillon , la moitié d'un citron en tranches , un demi-seTier de vin blanc , sel , poivre , un bouquet , une gouffe d'ail , trois clous que vous faites blanchir & cuire dans du bouillon que vous assaisonnez de sel , un bouquet , deux tranches de citrons. Quand ils sont cuits , mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de coulis , un peu de réduction ; faites-leur faire quelques bouillons pour qu'ils prennent bon goût ; tirez la cervelle de la braîse , dressez-la dans le plat , le ragoût d'oignons par-dessus.

Cervelles de Veau en Caisses.

Faites dégorger dans de l'eau tiède deux cer-

velles de veau ; coupez chacune en trois morceaux , & les essuyez bien entre deux linges ; faites les mariner ensuite avec huile fine , jus de deux citrons , sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin. Faites de petites caisses de papier bien frotées avec de l'huile , mettez au fond de chaque caisse une petite barde de lard , les cervelles de veau dessus avec leur marinade ; couvrez avec de petites bardes de lard comme dessous ; faites-les cuire à petit feu sur le gril , & ayez soin de les retourner. Quand elles sont cuites comme il faut , servez dans leurs caisses.

CHABOT, *Gobius capitalus*. Petit poisson de riviere à grosse tête , dont le corps va toujours en diminuant ; il se plaît dans les eaux rapides , & se retire assez volontiers sous les pierres ; il a le trait des ailerons fort vite , & quand il passe d'un endroit à un autre , on diroit que c'est une flèche qui part.

Ce poisson est peu estimé ; rarement on en fait usage dans les cuisines ; on peut l'apprêter comme la carpe.

CHAIR, *Caro*. Partie molle des Animaux ; qui est de toutes la plus nourrissante , celle qui produit un meilleur suc , & enfin qui est la plus en usage.

La chair d'un Animal diffère considérablement suivant son âge , suivant les lieux où il habite , suivant les alimens dont il se sert , suivant son sexe , suivant qu'il a été châtré ou non , s'il est mâle , & enfin suivant la maniere dont on la prépare pour la manger.

Les Animaux trop jeunes , & même qui tetent encore , ont ordinairement une chair tendre , molle , humide , visqueuse , & chargée d'humidités superflues ; cependant elle se digère assez facilement , & tient le ventre libre.

La chair des Animaux plus avancés en âge , est plus ferme & produit un meilleur aliment ; mais celle des Animaux vieux , & qui tirent à leur fin , devient pour l'ordinaire sèche , aride , dure & difficile à digérer.

Il y a pourtant ici une exception à faire en faveur des poissons, qui pour la plupart deviennent plus agréable au goût à mesure qu'ils vieillissent, quoiqu'il y en ait aussi qui ne sont estimés que quand ils sont jeunes.

La différence de la chair des Animaux , par rapport aux lieux où ils habitent, est considérable ; car suivant les divers Pays , elle a bien souvent un goût & des qualités différentes ; celle des Animaux qui vivent dans des lieux humides & marécageux , produit beaucoup d'humeurs grossières ; celle au contraire des Animaux qui habitent les montagnes , qui sont continuellement en mouvement , & qui respirent un air pur & séren , est salubre , facile à digérer , rendant un suc nourrissant & agréable au goût.

Les alimens dont les Animaux se servent , apportent aussi beaucoup de changement à leur chair. Quelle différence ne trouve-t-on pas entre des lapins nourris à la maison avec des choux , & ceux qui habitent les Garennes, où ils vivent d'herbes fortes & odorantes. Combien les Cochons domestiques qui mangent mille saletés , diffèrent-ils des Cochons sauvages ou Sangliers qui se nourrissent de gland & d'autres alimens qui se trouvent dans les bois ?

Pour ce qui est du sexe , comme les Animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud que les femelles , leur chair est aussi plus sèche , moins chargée d'humidités superflues , & plus propre à produire un bon aliment.

La chair des Animaux qui ont été châtrés , principalement dans leur jeunesse , est beaucoup

plus tendre & plus agréable au goût , plus nourrissante & plus aisée à digérer que celle des Animaux qui ne l'ont point été , parce que dans ces derniers il se fait assez souvent une perte considérable des principes les plus spiritueux & les plus balsamiques de la masse de leur sang par les parties de la génération , au lieu que dans les autres ces mêmes principes ne s'échappent point au dehors , & servent par conséquent à rendre leur chair plus succulente & d'un goût moins fort & moins désagréable que n'est celle des autres. On voit cela clairement dans les Bœufs , dans les Moutons , & dans plusieurs autres Animaux qui ont été châtrés.

Enfin comme notre estomac ne pourroit jamais supporter la chair crüe des Animaux , on la fait bouillir , ou rôtir , ou frire pour la rendre plus facile à digérer ; on l'assaisonne aussi de plusieurs manières différentes qui relevent & qui changent considérablement son goût.

Les viandes bouillies étant plus humides que les autres , elles conviennent davantage à ceux qui sont d'un tempérament sec , chaud & bilieux & qui ont le ventre resserré ; les viandes frites & rôties conviennent au contraire à ceux qui sont d'un tempérament pituiteux , qui abondent en humidités superflues , qui sont sujets à des catharres & à d'autres maladies semblables.

CHAIR DES FRUITS. On se sert aussi de ce mot pour exprimer la substance des fruits qui est couverte d'une peau & qui se mange ; ce mot reçoit plusieurs épithètes pour exprimer les différences qui s'y rencontrent ,

Chair Beurrée & fondante.

C'est celle qui se fond en effet dans la bouche pour peu qu'on la mâche ; telle est la chair des poires de Beurrée , de Bergamotte , de l'Eschafferie , de Pêches , &c.

Chair cassante.

Se dit des poires qui sont fermes sans être dures , & qui font du bruit sous la dent qui les mâche ; telles sont les Messire-jean, les Bons Chrétiens d'hiver, les Martins-secs, &c.

Chair coriace & dure.

Se dit de certaines poires qui n'ont aucune finesse ni délicatesse , & qu'on a peine à avaler ; telles sont les Catillacs, les Doubles-Fleurs, &c.

Chair fine.

Se dit des poires excellentes , comme sont les Loschasseries, les Bergamottes, les Epines, &c.

Chair gromeleuse & farineuse.

Se dit de certaines poires qui sont désagréables & mauvaises au goût ; telles sont d'ordinaire les Doyennés qui ont trop mûri sur l'arbre , & même de certaines poires qui quoique d'une excellente espèce , n'ont pas acquis leur bonté naturelle, comme les Epines d'hiver qui n'ont pu jaunir , & cependant mûrissent , les Bergamottes d'automne venues en méchante exposition , ou dans un terrain frais & humide.

Chair pâteuse.

Se dit de certaines poires qui sont en quelque façon grosses comme les Beurrées blanches , les Lânsacs venues à l'ombre.

Chair tendre.

Se dit de certaines poires , qui n'étant ni fondantes ni cassantes , ne laissent pas d'être excellentes , comme les Rouffelets , &c.

Il y a enfin de certains fruits qui ont la chair un peu aigre , comme les Saint-germains ; d'autres l'ont un peu âcre comme les Crânnés : un peu de sucre corrige ce défaut.

D'autres sont revêches , comme les poires à cidre , & la plupart des poires à cuire.

CHAIR. Se dit encore des poissons. Voyez au mot *Poisson*, ses qualités.

CHAMPIGNON, *Boletus*. Il y a plusieurs especes de champignons qui viennent tous en très-peu de tems sur la terre, dans des prés, sur les arbrisseaux & sur le fumier; les meilleurs & les plus sûrs pour la santé, sont ceux qui croissent sur des couches de fumier; ils doivent être blancs en dehors, d'un rouge pâle en dedans, lorsqu'ils sont encore nouveaux; mais qui devient plus foncé à mesure qu'ils vieillissent, assez gros, bien nourris, d'un goût & d'une odeur agréable: les champignons des prés sont encore assez bons.

Tous les champignons contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel; plus les champignons contiennent de parties huileuses, moins ils sont dangereux. Ceux qui viennent sur des couches de fumier, pourvu qu'on ne les y laisse pas long-tems, ne doivent pas tant produire de mauvais effets que les autres, parce que le fumier leur communique une plus grande quantité de principes sulphureux; mais ils sont très-mal-sains quand ils ont resté long-tems sur la tige.

Les champignons restaurent, nourrissent & fortifient, excitent la semence, donnent de l'appétit, satisfont agréablement le goût; mais ils ne conviennent point à toutes sortes de tempéramens, ni à la même personne en tout tems. On doit surtout en manger modérément; ils peuvent être pernicious par leur substance spongieuse, qui s'étendant & se rarefiant par la chaleur du corps, comprime le diaphragme, & empêche la respiration: c'est en ce sens que les meilleurs champignons pris à l'excès, suffoquent quelquefois tout d'un coup.

On prétend que quand les champignons

conservent pas leur couleur naturelle après avoir été lavés , & qu'ils deviennent ou bleux , qu rouges , ou noirs , ils sont très-dangereux.

Quand on mange des champignons, on doit boire beaucoup de vin , parce que cette liqueur par les parties sulphureuses qu'elle contient en abondance , embarrasse les sels des champignons , & modère leur action.

Le miel passe aussi pour remédier aux accidens fâcheux que causent les champignons ; il agit en cette occasion comme le vin.

On prépare les champignons de plusieurs façons ; ils sont d'un grand usage dans les ragoûts , il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets & des Potages.

Epluchez vos champignons , jetez-les dans l'eau claire où vous les laisserez tremper ; faites-les ensuite bouillir dans un peu d'eau pour leur faire jeter la leur , puis laissez-les égoutter. Cela fait , mettez-les dans une casserole avec beurre frais , sel , poivre , un peu de persil ; & lorsqu'ils sont cuits , tirez-les pour les manger , après y avoir mis un filet de verjus , ou pour le mieux un jus de citron joint à un jus de mouton.

Champignons frits.

Vos champignons épluchés , faites-les amortir dans une casserole avec un peu de bouillon gras , ou de poisson , ou de purée claire , selon le tems , puis poudrez-les de farine , sel , & poivre menu ; faites-les frire dans du beurre ou du sain-doux , & servez avec un peu de persil frit & un jus d'orange pour Entremets , ou garnissez-en autre chose.

Autrement.

On les peut frire au beurre ou à l'huile tout crus ; on les fait bouillir dans de petit vin blanc , & on les assaisonne de jus d'orange , sel , ou choses semblables.

Autre façon.

Pelez & lavez vos champignons , mettez-les entiers dans une tourtiere ou sur une feuille de papier sur le gril avec un peu de beurre ou de bonne huile , du sel , du poivre , de la muscade , un peu de chapelure de pain ; faites-les cuire doucement à petit feu.

Champignons à la Crème.

Coupez vos champignons par morceaux ; faites-les cuire à grand feu dans une casserole avec beurre , sel , poivre , muscade , bouquet de fines herbes. Quand ils seront cuits , & qu'il n'y aura presque plus de sausse , mettez-y de la crème fraîche & servez.

Autrement.

Mettez vos champignons dans une tourtiere avec lard ou beurre frais , persil , ciboules entières , sel , poivre , muscade , & faites cuire au four comme une tourte. Étant cuits & risolés , pannez-les & les servez avec persil frit pour garniture.

Champignons farcis.

Lorsqu'ils sont pelés , otez-la barbe qui est dedans , lavez-les & les mettez à sec tout de suite , parce qu'ils n'auroient point de goût s'ils demeuroident long-tems dans l'eau ; pendant qu'ils trempent , hachez un morceau de veau ou de volaille avec du lard & de la graisse coupée menu , y ajoutant sel , thin , marjolaine & ciboules , peu de tout. Le hachis fait , liez-le avec un ou deux jaunes d'œufs crus avec un peu d'épices ; remplissez les champignons de cette farce ; quand ils sont farcis , mettez-les dans une tourtiere couverte , ou entre deux plats d'argent , avec un peu de beurre , de bouillon de pigeons ou d'autres volailles , & un peu de feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits mettez-les sur une assiette creuse , faites-y une petite sausse blan-

che composée d'un peu de verjus & quelques jaunes d'œufs ; & le tout étant prêt , ajoutez-y un peu de jus de viande.

Autrement.

Vos champignons bien épluchés & entiers ; ôtez-en les queueës, faites une farce avec du blanc de poulet ou de veau , moëlle de bœuf , lard , une mie de pain trempée dans de la crème, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade ; farcissez-en vos champignons ; mettez-les cuire dans une tourtière au four. Cuits, dressez-les sur un plat & les servez avec un bon jus de bœuf dessous bien assaisonné.

Si c'est en maigre vous les farcissez d'une bonne farce de poisson bien assaisonnée , & les faites cuire de même , & servez pour Entrée avec un jus de champignons dessous.

Jus de Champignons.

Vos champignons bien nettoyés , mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard ou de beurre ; si c'est en maigre faites-les rissoler sur la braise , jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la casserole ; étant bien roux , mettez-y un peu de farine & la faites encore rissoler avec les champignons ; mettez-y ensuite de bon bouillon gras ou maigre , & après un bouillon ou deux , vous l'ôterez de dessus le feu , & mettrez ce jus à part dans un pot ; assaisonnez de sel & d'un morceau de citron , pour vous en servir au besoin. Les champignons hachés menu ou entiers , peuvent vous servir pour des Potages ; ou pour des plats d'Entrées , ou d'Entremets.

Ragoûts de Champignons en gras.

Prenez de petits champignons , & les épluchez bien ; lavez & égouttez , vuidez-les dans une petite casserole avec un peu de lard fondu , un bouquet , sel , poivre ; & après les avoir passés sur le fourneau , mouillez-les d'un jus de veau , & laissez mijonner à petit feu. Quand ils seront

cuits

cuits, dégraissez-les bien & les liez d'un coulis de veau & de jambon, & servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de Champignons en maigre.

Il se fait de la même manière que le ragoût en gras, excepté qu'il faut employer du beurre à la place du lard, pour les passer, du bouillon de poisson au lieu de bouillon de veau pour les mouiller, & du coulis d'écrevisses au lieu de coulis de veau & de jambon pour les lier.

Sausse aux Champignons.

Après avoir pelé vos champignons, lavez-les dans l'eau & les hachez; mettez-les ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, & les laissez mitonner à petit feu: que la sausse soit d'un bon goût, & servez chaudement.

Coulis de Champignons.

Prenez du jus de champignons, faites-y tremper des croûtes de pain; quand elles sont bien trempées, passez le tout par l'étamine pour vous en servir quand vous en aurez besoin.

Potage de Champignons farcis en gras.

Vos champignons bien épluchés, ôtez-en les queues; faites une farce avec chair de veau, moëlle de bœuf & lard; assaisonnez de sel, poivre, muscade & une mie de pain trempée dans du bouillon ou jaunes d'œufs; farcissez-en vos champignons, faites-les cuire dans une casserole avec sel, poivre, bouquet de fines herbes & bon bouillon.

Faites mitonner vos croûtes avec bon bouillon; vos champignons étant cuits, dressez-les dessus, & garnissez de foies de poulets en ragoût, champignons frits, & jus de citron servant.

Autrement.

Vous pouvez aussi garnir de ris de veau,

fricandeaux piqués , crêtes & truffes , & faire un pain de profitrole au milieu , farci de champignons , culs d'artichaux , ris de veau , le tout coupé en dés & passé en ragoût.

Vous faites à l'un & à l'autre un coulis blanc ou brun. Le brun vaut mieux.

Pour le bœuf ou le veau , dont vous voulez tirer votre coulis , pilez-le dans un mortier avec croûte de pain , & passez par l'étamine avec du bouillon , & vous en servez pour votre Potage.

On fait d'autres Potages de champignons avec différentes volailles , comme Chapons , Cailles , &c.

Potage de Champignons en maigre.

Pour faire un Potage de champignons en maigre , farcissez-les avec de la chair de poisson , comme on l'a dit en plusieurs endroits ; servez-vous de bouillon de poisson , de coulis d'écrevilles ou autre : le reste de la même façon.

Tourte de Champignons.

Faites un ragoût de champignons , (voyez ci-dessus *Ragoût de Champignons.*) Faites une abaisse de pâte feuilletée foncez-en une tourtière , mettez-y votre ragoût de champignons ; couvrez d'un autre abaisse de la même pâte , faites un cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire. Quand elle est cuite servez chaudement.

Champignons au Four.

Prenez les plus gros que vous pourrez trouver , tournez-les & les laissez entiers ; hachez-en quelques-uns avec persil , ciboules , une pointe d'ail ; passez le tout un tour ou deux sur le feu avec de l'huile ; dressez-les sur un plat , mettez par-dessus l'huile avec les fines herbes , sel , gros poivre , & saupoudrez de mie de pain

par-dessus , & les mettez cuire au four Quand ils sont cuits , servez pour Entremets à colation.

Pain aux Champignons.

Tournez des champignons , coupez - les , faites-les cuire avec un peu d'eau & de bon beurre, dont il en faut manier dans de la farine, & un bouquet; quand ils sont cuits, mettez-y un peu de sucre, une petite pincée de sel, liez-les avec des jaunes d'œufs & de la crème.

Prenez ensuite un grand croûton de pain que vous passiez dans du beurre; quand il est passé & essuyé de son beurre, mettez-le au fond d'un plat; coupez-le en six sans le déranger, mettez dessus votre ragoût de champignons, & servez.

Champignons à la Miacime.

Choisissez de gros champignons bien blancs, ôtez-en les queues, lavez-les dans plusieurs eaux; mettez-les dans une casserole avec du jus de citron, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre d'huile, un bouquet de persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, trois clous de girofle; mettez-les cuire sur le feu un quart d'heure, retirez-les ensuite, ôtez le bouquet, prenez des mics de pain que vous coupez de la grandeur des champignons cuits, passez-les sur le feu avec de l'huile, mettez-les égoutter sur un linge; mettez-les ensuite avec les champignons, & dressez-les champignons dans un plat; fendez en deux sept ou huit anchois bien lavés; coupez en trois chaque moitié, arrangez les filets d'anchois sur les champignons en forme de petits quarrés, servez froid pour Entremets.

Champignons au petit lard.

Prenez de gros champignons bien blancs, ôtez-en les queues & les lavez bien; mettez dans une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches quarrées; faites-les suer sur le feu,

mettez-y ensuite les champignons avec persil, ciboules hachées, une pointe d'ail hachée; mouillez avec un verre de vin de Champagne, une cuillerée de réduction, du gros poivre; faites bouillir les champignons à petit feu & les dégraissez. Prenez des mies de pain que vous coupez comme une petite pièce, passez-les avec du beurre, mettez-les égoutter sur un linge. Quand votre ragoût est cuit, mettez-y les mies de pain, & servez chaudement avec un jus de citron.

Champignons à la Flamande.

Coupez par petits filets une tranche de jambon; un peu de panais de même, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, des champignons coupés par la moitié, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous, thym, laurier, basilic; passez le tout ensemble, mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, une cuillerée de coulis; faites bouillir & dégraissez le ragoût. Quand il est cuit, mettez-y de petits croûtons de pain passés au beurre; pressez-y un jus de citron, ôtez le bouquet, mettez-y du gros poivre, un peu de sel, & servez chaudement.

Rissoles de Champignons & de Mousserons.

Passez des champignons & des mousserons coupés en dés avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; ajoutez une pincée de farine, & mouillez avec un peu de réduction, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, sel; faites cuire le ragoût & dégraissez. Quand il est cuit, la sauce liée, mettez-y un jus de citron, laissez-le refroidir.

Faites une pâte brisée, abattez-la très-fine & la mouillez par-tout avec le dorroir; faites de petits tas de ragoût sur la pâte; couvrez-les avec la même pâte, soudez-les bien ensemble,

& les coupez avec une videlle ; faites-les frire de belle couleur & servez.

Maniere de confire les Champignons.

On en peut garder de cuits de la même manière que les culs d'artichaux , ou bien les ayant fricassés , on les met dans un pot ; on verse encore par-dessus du beurre fondu qui ne soit gueres chaud , jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'un doigt, pour les empêcher de s'évanter. Trois semaines après ou environ , il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la sausse & la séparer des champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui soit salé , & que le beurre surnage d'un bon travers de doigt , & faire la même chose de mois en mois , pour empêcher qu'ils ne soient gâtés par l'humidité qu'ils jettent qui les fait pourrir , il les faut garder à la cave ou dans un autre lieu frais.

Autre manière de conserver les Champignons.

Pour avoir toujours des champignons en réserve , il faut les bien éplucher , les laver , & les passer ensuite tant soit peu au beurre dans une casserole & les assaisonner d'épiceries. Mettez-les ensuite dans un pot avec un peu de saumure , du vinaigre & beaucoup de beurre par-dessus , & les couvrez bien.

Avant de les employer , il faut les bien dessaler : ils servent pour toutes sortes de ragoûts.

Autre manière de confire les Champignons.

Il faut les peler , les mettre tremper dans l'eau fraîche , faire chauffer d'autre eau dans un chaudron , avec feuille de laurier , marjolaine & ciboule , que l'on fait bouillir avec les champignons ; on les tire ensuite sur un clayon , on les laisse égoutter , & quand ils sont froids , on les met dans un pot , avec clous , poivre , oignon , sel , feuilles de laurier , bon vinaigre , le pot bien bouché.

Le pourpier , la carte marine , la passe-pierre , & les petits haricots verts , lorsqu'ils sont nouveaux , se font de même.

Autre manière de conserver les Champignons.

Vos champignons étant épluchés , mettez-les dans de l'eau bouillante , faites leur faire un bouillon; tirez-les ensuite sur un clayon pour les faire égoutter ; égouttés & refroidis , mettez-les dans un pot de terre assaisonnés de petits oignons , feuilles de laurier , basilic , clous , muscade , morceau de canelle en bâton.

Faites une saumure avec de l'eau & du sel que vous laissez reposer pendant deux heures ; coulez-la dans votre pot ; que vos champignons baignent bien ; couvrez-les ensuite de beurre raffiné , & le pot bien bouché , mettez-les dans un lieu frais.

Quand on veut s'en servir on les met dessaler dans plusieurs eaux tièdes ou fraîches , & on les emploie pour toutes sortes d'usages.

Poudre de Champignons.

Ayez une demi-livre de bons champignons , autant de morilles & autant de truffes , & une livre de moufflerons , épluchez bien le tout , & le faites sécher au soleil ou au four quand le pain est tiré , pilez ensuite le tout ensemble dans un mortier , & le passez au tamis ; enfermez cette poudre dans une boîte , de façon qu'elle ne s'évante pas , elle vous servira toute l'année dans vos ragoûts , dans vos pâtés chauds & froids.

Elle est encore très bonne dans les lardons que vous assaisonnez pour piquer toutes sortes de choses.

On peut faire cette poudre avec des champignons seuls.

CHAPON , *capus*. C'est , comme on le fait , un coq que l'on a châtré pour le rendre plus

gras & d'une chair plus délicate. On prend des jeunes coqs de trois mois pour les chaponer.

Pour engraisser un chapon on l'enferme dans une chambre pendant trois semaines ou un mois, & on lui donne en abondance de l'orge ou du froment, & de tems en tems du son boiilli.

Ou bien on l'enferme dans une épinette qui est une espece de cage faite exprès ; mais auparavant il faut lui plumer la tête & les entre-cuisses ; placer ensuite la cage dans un endroit obscur, ou crever les yeux au chapon.

Cela fait, on prend de la farine d'orge, de millet ou de froment, on en fait une pâte détrempée avec de l'eau ; on la met par petits bolus gros comme des fèves qu'on lui fait avaler trois fois le jour ; il faut ne lui en donner d'abord que peu à peu, & augmenter de jour en jour cette nourriture ; on peut tremper ces morceaux de pâte dans de l'eau, ou dans du lait avant de les faire avaler au chapon.

On doit choisir le chapon jeune, tendre gras, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & serein. On estime davantage les chapons vers l'âge de six, sept ou huit mois, qu'en tout autre tems ; les meilleurs viennent du Mans & du pais de Caux ; il faut les choisir d'une chair blanche & fine, la peau délicate, les pattes d'un petit gris tendré, les ergots petits.

La chair du chapon nourrit beaucoup ; elle produit un bon suc ; elle restaure, elle répare les forces abattues ; elle se digere facilement. On ne remarque point qu'il produise de mauvais effets.

On emploie souvent en médecine le bouillon fait avec le chapon pour fortifier & pour rétablir les forces.

Le chapon contient en toutes ses parties beaucoup de sel volatil & d'huile, il convient en

tout tems ; à toute sorte d'âge & de tempéramens.

Nous avons déjà remarqué à l'article , *Chair*, les avantages de la chair des animaux châtrés sur la chair de ceux qui ne le sont pas ; le chapon ne ressentant plus les mêmes ardeurs que le coq, qui est un animal fort lascif, ne fait point aussi les mêmes dissipations , ainsi les parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques de son sang, ne s'échappant point au dehors , contribuent à rendre sa chair d'un meilleur suc.

La chair du chapon a beaucoup de rapport par ses vertus & par son goût avec celle du poulet ; cependant celle du chapon est encore plus nourrissante , plus agréable , & plus convenable aux personnes accoutumées à la fatigue : parce que cette même chair contient des sucs plus cuits , plus travaillés & plus chargés de particules onctueuses & balsamiques. Passons aux manieres de l'appréter.

Chapon à la broche.

Votre chapon plumé & mortifié ; vous le vuidéz & le faites blanchir sur la braise ; bien épluché vous le ficelez , le bardez , & le mettez cuire ; étant presque cuit , débardez-le ; pannez-le d'une mie de pain bien fine , faites-lui prendre belle couleur , & le servez chaudement.

Chapons aux anchois à la broche.

Votre chapon épluché & vuidé , détachez la peau de la chair de l'estomac du chapon , ratissez du lard bien blanc , assaisonnez-les de sel , poivre , un peu de persil & ciboules hachés ; & deux anchois ; mêlez le tout ensemble , & le mettez entre la peau & la chair du chapon. Passez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau , faites-le refaire à l'air du feu , ficelez-le & embrochez-le , l'enveloppez de bardes de lard , & faites cuire à petit feu.

Prenez

Prenez deux anchois bien lavés, ôtez-en l'arête, délayez-les dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon, que votre coulis soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, mettez-le sur des cendres chaudes.

Votre chapon cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, dressez-le proprement dans un plat, votre coulis d'anchois dessus & servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Chapons aux capres à la broche.

Votre chapon épluché proprement & bien vuidé, détachez la chair de l'estomac, ratifiez du lard bien blanc assaisonné de persil, ciboulette, champignons & tant soit peu de fines herbes, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre; mettez le tout ensemble entre la peau & la chair du chapon, passez les deux bouts des ailes au bout de la peau, faites-le refaire à l'air du feu, mettez-le à la broche, ficelé, enveloppé de bardes de lard, plié d'une feuille de papier, & faites cuire à petit feu.

Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec une petite poignée de capres fines, & laissez mitonner à petit feu.

Votre chapon cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, & l'ayant dressé proprement dans un plat, jetez dessus votre essence de jambon aux capres, & servez chaudement pour Entremets, ou pour Hors-d'œuvres.

Chapon à la broche aux fines herbes.

Votre chapon épluché & vuidé proprement; passez votre doigt entre la peau & la chair pour la détacher, mêlez lard ratifié de la grosseur de deux œufs, un champignon haché, une truffe hachée, un peu de persil, ciboules, basilic hachés, poivre, sel & fines épices, & mettez ce mélange entre la peau & la chair du chapon; cousez le bout & le faites refaire un moment.

ensuite embrochez le bardé de tranches de veau de jambon & de lard, un peu de fines herbes, poivre & sel parmi; pliez-le de feuilles de papier & le faites cuire, étant cuit, servez-le avec une essence de jambon, ou bien avec le ragoût que vous jugerez à propos.

Chapon à la broche aux Ecrevisses.

Votre chapon vuide, ôtez-en l'estomac, en y laissant la peau, & mettez une petite farce sous la peau, pour cela il faut renverser le chapon du côté de l'estomac sur la table, & mettre la farce sur la peau par dedans le corps du chapon, & mettre un ragoût d'écrevisses dedans. Bouchez ensuite les deux bouts du chapon de farce, & les cousez; vous passez ensuite une brochette un peu forte à travers les deux cuisses, & l'attachez à la grosse broche bardé de tranches de veau & de jambon, assaisonné de fines herbes, poivre, sel, & de bardes de lard; pliez-le enfin d'une feuille de papier & le faites cuire à petit feu.

Etant cuit ôtez les bardes, & jetez par-dessus un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la maniere de faire ce ragoût.)

Chapon à la broche aux huîtres.

L'on fait le chapon aux huîtres à la broche de la même maniere que le chapon aux écrevisses, toute la différence qu'il y a c'est qu'au lieu d'écrevisses, il faut mettre des huîtres.

Chapon aux fines herbes, aux oignons, à la broche.

Votre chapon épluché & vuide, détachez comme on l'a dit, la chair de l'estomac, mettez-y du lard ratissé avec des fines herbes, & après l'avoir fait resaire, & ficelé, embrochez-le enveloppé de bardes de lard; plié de feuilles de papier, & faites cuire à petit feu.

Faites cuire deux ou trois douzaines de petits oignons à la braîse ; étant cuits épluchez-les bien proprement , & qu'ils soient bien ronds. Mettez-les dans une casserole avec de l'essence de jambon mitonner à petit feu.

Votre chapon cuit , ôtez les bardes , dressez-le dans un plat , faites un cordon autour des oignons , jetez l'essence de jambon sur le chapon & servez chaudement.

Sur les chapons , poulardes & poulets aux fines herbes à la broche on peut mettre tel ragoût de légume que l'on voudra.

Chapon à la broche aux olives.

Faites rôtir votre chapon avec une bonne barde de lard sur l'estomac , pendant qu'il cuit faites un ragoût composé d'un peu de persil & de ciboule hachés & passés avec un peu de lard & de farine. Mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne , des capres hachées , un anchois , des olives , une goutte d'huile d'olives , un bouquet de fines herbes , & pour lier la sausse ajoutez-y un bon coulis le tout bien assaisonné & bien dégraissé. Votre chapon rôti , coupez les jambes à la jointure , & ficelez aux ailes , aux cuisses & à l'estomac ; écrasez-le un peu , & le mettez dans la sausse.

Un peu avant de servir , dressez le chapon dans un plat , le ragoût par-dessus , pressez-y un jus d'orange , & servez chaudement.

Chapon à la broche aux Olives farcies.

Votre chapon étant farci , barder-le dessus & dessous , embrochez-le & le pliez d'une feuille de papier , étant cuit , dressez-le dans un plat proprement & jetez dessus un ragoût d'olives farcies , & servez chaudement pour Entrée.

Autre Entrée d'un chapon aux Olives farcies

Habillez proprement votre chapon , ôtez-en l'estomac en passant le doigt entre la peau &

la chair. De la chair de l'estomac faites une petite farce de cette maniere

Hachez & pilez bien ensuite dans un mortier vos blancs de chapon, un peu de graisse de bœuf ; du persil haché , ciboule & champignons , un peu de mie de pain trempée dans de la crème , deux jaunes d'œuf crus , le tout assaisonné de poivre , sel , fines herbes , fines épices ; farcissez-en votre chapon en y mettant un ragoût de ce que vous jugerez à propos , & le coulez par les deux bouts & ficelez.

Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard de la grandeur de votre chapon , de tranches de bœuf ou de veau battu , & assaisonnez de poivre , sel , fines herbes , fines épices , carottes & oignons. Mettez-y votre chapon , l'estomac en dessous ; assaisonnez , & la couvrez de même que dessous ; votre marmite couverte ; faites cuire feu dessus & dessous.

Prenez ensuite trois ou quatre douzaines d'olives , pelez - les comme on pele une petite poire ; prenez garde surtout que la peau ne se casse , prenez de la farce de la grosseur du noyau , mettez la pelure de l'olive par-dessus en la serrant ; vos olives étant farcies , faites-leur faire un bouillon dans une casserole dans de l'eau bouillante , retirez-les sur le champ ; mettez-les mijonner dans une autre casserole avec de l'essence de jambon.

Votre chapon étant cuit dressez - le proprement dans un plat , jetez votre ragoût d'olives dessus , & servez chaudement.

Chapon à la Crème.

Votre chapon bien retrouffé & bardé , mettez-le à la broche , quand il est cuit vous en ôtez l'estomac que vous desosse pour en faire une sausse ; mêlez bien ensemble & hachez la chair de l'estomac de la tetine de veau , du lard blanc

chi ; un peu de graisse de bœuf , champignons , truffes , un morceau de jambon , un peu de persil & ciboules , & quelques blancs de perdrix , si vous en avez ; assaisonnez de sel , poivre , muscade , clous , une douzaine de grains de coriandre battus ; le tout bien haché ensemble , vous y ajoutez un peu de mie de pain trempé dans de la crème pilée avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus , dans un mortier ; farcissez-en votre chapon , à la place de l'estomac que vous avez coupé , & après l'avoir bien uni avec un couteau trempé dans un œuf battu , pannez-le de mie de pain bien fine , & le faites cuire au four ou dans une tourtière.

Chapon à la braïse.

Prenez un bon chapon , fendez-le sur le dos jusqu'au croupion , & l'assaisonnez de sel , poivre , & fines herbes hachées bien menu.

Garnissez ensuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu ; mettez-y votre chapon , l'estomac en dessous ; ajoutez-y un morceau de jambon cru haché & un bouquet de fines herbes , couvrez-le de même , fermez votre marmite , étoupez-la bien , & la mettez à la braïse , feu dessus & dessous.

Etant cuit , tirez votre marmite du feu , prenez du jus qui soit par-dessus le chapon , mettez-en dans un plat , dressez-y votre volaille , & servez pour Entrée , avec un jus de citron.

Autre façon.

Votre Chapon préparé comme si vous vouliez le mettre en Potage , piquez-le de gros lard assaisonné & de gros lardons de jambon , garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard , tranches de bœuf & de veau , avec sel , poivre , oignons , carottes , panais , citron vert , persil , ciboules , fines herbes , fines épices , mettez-y votre chapon assaisonné dessus comme

dessous , couvrez - le de tranches de bœuf , de veau & de lard , & le mettez cuire doucement ; pendant environ cinq heures , à petit feu ; si la braïse ne se trouvoit pas assez nourrie , mettez-y un peu de bon bouillon , ou de jus.

Faites ensuite un ragoût de ris de veau , foies gras , truffes , champignons , morilles , mousserons , culs d'artichaux , pointes d'asperges , s'il y en a , que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu , & que vous mouillez d'un bon jus. Quand il est cuit , dégraissez-le & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Votre chapon étant cuit , tirez-le de la marmite , faites-le égoutter , dressez-le dans un plat , jetez votre ragoût par-dessus & servez chaudement.

Chapon farci à la Braïse.

Quand votre chapon est vidé , passez le doigt sous la peau de l'estomac pour la détacher , tirez ensuite l'estomac du chapon , farcissez-le de la même farce que le chapon à la crème. (Voyez *Chapon à la crème.*) Faites-le cuire à la braïse , comme on vient de le dire , & le servez avec le même ragoût.

Chapon à la braïse , aux Ecrevisses.

Faites cuire votre chapon à la braïse , comme on l'a dit , farci ou non farci ; faites un ragoût de queues d'écrevisses , de champignons & de truffes , que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu : mouillez - le d'un bon jus de veau , liez-le d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* la manière de le faire.) Mettez votre chapon sur un plat , votre ragoût par-dessus , & servez chaudement.

Quand vous aurez une fois mis votre coulis d'écrevisses dans le ragoût , tenez-le seulement sur les cendres chaudes. Il tourneroit , s'il bouilloit.

L'on sert les chapons cuits à la braise, farcis ou non, tantôt avec un ragoût de petits oignons, tantôt avec un ragoût de chicorée; quelquefois avec un ragoût de céleri, quelquefois avec un ragoût de cardons d'Espagne, & aux concombres. Voyez sous les noms particuliers la maniere de faire ces ragoûts.

Chapon à la braise, aux Huîtres.

Votre chapon cuit à la braise, farci, ou non farci, faites mitonner truffes & champignons dans une casserole avec jus de veau; liez votre ragoût d'un bon coulis de veau & de jambon; faites ensuite blanchir des huîtres dans une casserole, en leur faisant faire deux ou trois tours dans leur eau, sans les faire bouillir; nettoyez-les après les en avoir tirés, & les jetez dans votre ragoût; faites-le chauffer, mais qu'il ne bouille point; dressez votre chapon dans un plat, après l'avoir fait égoutter, & le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Chapon à la Provençale.

Votre chapon accommodé proprement & retrouffé de même, faites-le rôtir avec une barde de lard sur l'estomac.

Pendant qu'il cuit, faites un ragoût avec foies gras & ris de veau, persil, ciboules hachées; assaisonnez de sel & poivre, & passez à la casserole avec un peu de lard & de farine; cela fait, mettez dans ce ragoût un verre de vin, un anchois, des capres hachées & des olives desséchées, avec un bouquet de fines herbes, un coulis de bœuf pour liaison.

Votre chapon étant cuit, dressez-le dans un plat, le ragoût par-dessus, & servez chaudement, pour Entrée, avec un jus de citron.

Chapon à la Daube.

Prenez un chapon, lardez-le de moyen lard; & après l'avoir assaisonné de sel, poivre, clous

de girofle , laurier , ciboules , & citron verd , envelopez - le dans une serviette , empotez-le ainsi envelopé avec du bouillon & du vin blanc ; laissez-le bien bouillir & lorsque le bouillon est consommé , & que vous jugerez qu'il est cuit , laissez-le refroidir à demi ; tirez-le ensuite , & le servez au sec , sur une serviette blanche , pour Entremets.

On sert de la même façon , dindons , poulardes , poulets , oisons , oies , grosses perdrix , & autres oiseaux. Il faut pour cela que la volaille soit bien grasse.

Chapon en Ragout.

Prenez un chapon bien mortifié , coupez-le par la moitié , lardez-le de gros lard , passez-le au roux dans une casserole , avec lard fondu ou bon beurre , & un peu de farine frite. Cela fait , mettez de bon bouillon , un bouquet de fines herbes , champignons , truffes , & autres choses de cette nature , sel , poivre , le tout accomodé de bon goût.

Ensuite laissez-le cuire sur le fourneau ; étant bien cuit & la sauce liée , comme il faut , dressez votre chapon dans un plat , & servez pour Entrée garni de foies gras rôtis ou de persil frit.

Cuisses de chapon à la poêle aux truffes.

Prenez les cuisses de deux chapons , le reste vous servira à faire d'autres Entrées , mettez-les dans une casserole avec six belles truffes pelées & lavées , un bouquet de lard fondu , sel poivre ; passez le tout pour faire revenir les cuisses. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , mettez dessus les cuisses , & les truffes avec leur assaisonnement , couvrez de bardes de lard , faites cuire à petit feu à la braise ; à demi cuit , mettez-y un verre de vin de Champagne. Quand les cuisses sont cuites , dressez-les dans un plat , les truffes entre. Mettez deux

cuillerées de coulis dans la casserole , faites bouillir pour dégraisser , passez la sauce au tamis , & servez sur les cuisses.

Chapon à la Cendre.

Prenez un chapon épluché & retrouffé proprement comme pour bouillir ; on peut le farcir d'une farce délicate ; détachez la peau de l'estomac , ratifiez du lard , & l'affaïsonnez de sel & de poivre , persil , ciboule & champignons hachés ; mêlez le tout ensemble , & le mettez entre la peau & la chair du chapon ; prenez une feuille de papier , mettez dessus par un bout des bardes de lard , des tranches de jambon & de veau battues , avec sel poivre , & tant soit peu de fines herbes , mettez le chapon sur la feuille de papier ; assaïsonnez dessus comme dessous , & l'enveloppez de tranches de jambon & de veau battues , & de quelques bardes de lard , enveloppez - le de la feuille de papier qui doit être assez grande pour faire plusieurs tours , ficelez ensuite votre papier , mouillez-le , enterrez-le dans la cendre chaude , mettez de tems en tems du feu dessus , & le laissez cuire pendant environ trois heures. Quand le chapon est cuit dépliez-le , dressez-le proprement dans un plat , jetez dessus une essence de jambon d'un bon goût , & qui ait un peu de pointe , & servez chaudement pour Entrée , ou pour Hors-d'œuvres.

Coulis de Chapon.

Prenez un chapon rôti , pilez-le dans un mortier le plus que vous pourrez ; passez des croûtes de pain dans du lard fondu , & quand elles seront bien rousses , mettez-y ciboules , persil , basilic , un peu de mousserons bien hachés que vous mêlerez avec le reste ; achevez de le passer sur le fourneau , ajoutez-y de bon bouillon , & le passez par l'étamine.

Jus de Chapon.

Faites-le rôtir à demi : pressez-le ensuite bien fort pour en exprimer le jus qui sert principalement à nourrir la plupart des ragoûts & des Potages.

On fait la même chose pour tirer le jus de perdrix, beccasses, de veau, de bœuf, &c.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un chapon dans un pot de terre avec trois pintes d'eau ; votre chapon étant cuit, & l'eau diminuée d'une chopine, retirez-le sans le presser.

Cette eau engraisse beaucoup, principalement si l'on fait bouillir de l'orge mondé avec le chapon.

Crème de blanc de Chapon.

Faites cuire un chapon à la broche, & le laissez refroidir, ôtez-en la peau, désossez-le, hachez-en la chair, pilez-la dans un mortier avec un quarteron d'amandes douces pelées. Mettez ensuite dans une casserole une cuillerée de bon bouillon, & une cuillerée de jus de veau, selon la grandeur du plat que vous voulez servir, avec gros comme un œuf de mie de pain & un champignon haché. Faites bouillir le tout, & le retirez de dessus le feu, & délayez votre chapon & les amandes pilées avec ce jus.

Mettez ensuite un plat sur une table avec une étamine ; vuidez votre crème de chapons dans votre étamine, avec cinq jaunes d'œufs frais, crus, & passez deux ou trois fois par l'étamine. Mettez ensuite votre crème sur des cendres chaudes dans un plat avec un couvercle de tourtière, avec du feu par dessus, assez pour qu'elle ne languisse point ; quand elle est prise, servez chaudement pour Entremets.

Cette crème est fort nourrissante, elle restaure & fortifie.

On fait les crèmes de blancs de perdrix ou de faisans ou d'autres volailles de la même manière que la crème de blanc de chapon.

Galantine de Chapon.

Prenez deux chapons, fendez-les par le dos ; desossiez-les, conservez les peaux qui ne soient point trop décharnées, c'est-à-dire qu'il y tienne un peu de chair. Faites une farce de la chair des chapons, avec un peu de lard, une tétine de veau, un peu de champignons & de truffes, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, & trois ou quatre jaunes d'œufs crus, fines herbes, fines épices, un peu de persil & ciboulette, poivre, sel, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier. Étendez ensuite votre farce sur les peaux de chapons, des lardons de lard bien blancs & bien assaisonnés par-dessus, ensuite un lit de jambon cru, ensuite un autre rang de lardons, après cela une couche de pistaches bien vertes, puis un rang de lardons, & ainsi de suite jusqu'à ce que la peau soit remplie. Ensuite pressez-la par un bout & la roulez : roulée, pliez-la dans un linge & la ficalez. Prenez une marmite de la grandeur de vos deux chapons, garnissez-la de bardes de lard, de tranches de bœuf battu, & assaisonnez de fines herbes, fines épices, sel, poivre, oignons, carotes, panais. Mettez vos deux champignons en galantine dans la marmite; couvrez & assaisonnez dessus comme dessous, & faites cuire lentement feu dessus & dessous. Quand vos chapons sont cuits, égouttez-les, tirez-les de la serviette, coupez-les par tranches épaisse d'un pouce; garnissez-en le fond d'un plat; garnissez les intervalles d'un ragoût de truffes vertes de façon qu'elles ne couvrent pas la galantine.

On peut aussi la servir avec un jus clair de jambon par-dessus,

On fait une galantine de deux poulardes de la même façon , & on la sert de même.

Bisque de Chapon.

Prenez un chapon un peu mortifié ; après l'avoir plumé , vuïdé & trouffé proprement faites-le cuire dans du bouillon avec bardes de lard , un oignon piqué de clous , quelques tranches de citron ; ayez soin de bien écumer.

Votre chapon étant cuit , laissez-le dans son bouillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser , ou bien tirez-le si vous voulez , & l'entretenez chaudement sur la cendre chaude.

Faites un ragoût de ris de veau blanchis , truffes , culs d'artichaux , champignons , le tout coupé par morceaux , & le passez au lard dans la casserole , avec un peu de farine pour liaison , & un oignon piqué de clous. Il ne faut pas que cela devienne roux.

Votre ragoût étant ainsi passé , versez-y un peu de bouillon du pot , & le faites cuire à propos.

Après avoir passé votre ragoût à la casserole , vous pouvez encore le mouïller d'un bon jus de veau , & après l'avoir dégraissé , le lier d'un bon coulis léger de veau & de jambon , & mettre un peu de jus de veau par-dessus.

Quand votre ragoût est prêt , vous prenez des croûtes de pain chapelées , séchées au feu , ou au four , vous les mettez mitonner avec du bouillon fait avec du trumeau , du derriere du cimier de bœuf , un peu de mouton , de la volaille telle qu'il vous plaira , & autant de toutes les viandes que vous le jugerez à propos qu'il en faudra ; pour faire le bouillon dont vous aurez besoin. C'est aussi de ce bouillon qu'on prend pour faire cuire le chapon dont on a parlé & qu'on doit assaisonner de sel & de clous de girofle.

Quand votre soupe est bien mitonnée, vous dressez votre chapon dessus, vous rangez vos ragoûts tout autour, & versez dessus un jus de bœuf pour la nourrir. Il ne faut pas la mettre sur le feu. Après cela exprimez encore un jus de citron, garnissez vos bords du plat de tranches, & servez chaudement.

On peut encore, si l'on veut enrichir ce Potage, faire un autre ragoût de crêtes dont on garnit la volaille, & qu'on fait cuire avec des bardes de lard, de la graisse de veau, & du bouillon clair; après les avoir bien échaudées & proprement épluchées & assaisonnées d'une tranche de citron, d'un oignon piqué, sel & poivre, le tout fait à propos.

On fait de la même manière les bisques de Poulardes, de petits poulets de grain & de pigeonneaux. Il ne faut mettre ceux-ci sur le feu qu'une heure avant de les servir.

Potage de Chapon aux Racines.

Ayez un bon bouillon, tel que celui dont on se sert dans la bisque de chapon. (Voyez cet article.) Passez-le dans une marmite & y empotez un chapon gras avec de petites ciboules entières, des racines de persil & de panais; laissez bien cuire le tout ensemble.

Après cela prenez des croûtes & les faites mitonner; votre Potage étant prêt à servir, mettez le chapon dessus, garnissez de panais & de petites ciboules, & avant de servir, arrosez avec un bon jus de veau.

Potage de Chapon aux Oignons.

Votre chapon épluché, vidé & retrouffé proprement, faites-le tremper dans plusieurs eaux tièdes pour le blanchir; retirez-le dans l'eau froide, essuyez-le dans un linge blanc; bardez-le d'une grande barde de lard, écelez-le, & l'em-

potez dans une petite marmite avec de bon bouillon , & le mettez cuire.

Choisissez de petits oignons blancs , la quantité qu'il en faut pour garnir un Potage ; pelez-les & les faites blanchir dans l'eau bouillante ; mettez-les ensuite dans une petite marmite ou pot avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes dans un plat , garnissez le bord du plat d'un cordon d'oignons , dont vous ôterez la première peau afin qu'ils soient plus blancs ; tirez votre chapon du pot , ôtez la ficelle & la barde ; dressez-le proprement sur le Potage , jetez par dessus un bon jus de veau clair , & servez chaudement.

Au lieu d'un jus de veau , vous pouvez vous servir d'un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis* , la manière de le faire.)

On peut encore le servir avec une purée verte par-dessus , au lieu de jus de veau , & de coulis blanc , le garnissant toujours d'un cordon d'oignons. (Voyez au mot *Purée* , l'article *Purée verte*.)

Potage de Chapon à la Chicorée.

Votre chapon préparé & empoté avec bon bouillon , comme on l'a dit , faites blanchir de la chicorée dans de l'eau bouillante ; retirez-la ensuite , mettez-la dans l'eau tiède , pressez-la , faites-en un paquet que vous mettrez cuire dans un pot avec bon bouillon.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon ; tirez votre chapon , ôtez la barde , dressez-le sur votre Potage , faites un cordon autour de chicorée , jetez un jus de veau clair dessus , & servez chaudement.

Potage de Chapon au Céleri.

Il se fait de la même manière que le Potage de chapon à la chicorée , c'est-à-dire , que le céleri s'apprête comme la chicorée.

Potage de Chapon aux Choux & aux Navets.

On peut aussi dans ces potages employer des choux & des navets ; après les avoir bien ratiflés, coupez-les en dés & passez à la casserole avec lard fondu & un peu de farine.

Potage de Chapon au Ris.

Votre chapon épluché, blanchi, trouffé bardé, ficelé & empoté avec bon bouillon, comme nous l'avons dit, prenez un quarteron de ris que vous mettrez cuire avec bon bouillon dans une marmite ; après l'avoir bien épluché, lavé à plusieurs eaux, égoutté & séché au près du feu ; faites-le cuire à petit feu en y mettant de tems en tems du bouillon & le remuant avec une cuiller. Votre ris étant cuit, tenez-le chaudement sur les cendres chaudes ; mitonnez des croûtes avec de bon bouillon dans un plat. Quand elles seront mitonnées, tirez le chapon de la marmite, égouttez-le, ôtez la barde, dressez-le proprement sur le Potage, faites une bordure de ris, qui soit un peu liquide, autour de votre plat ; jetez sur le Potage un jus de veau clair, & servez chaudement.

Potage de Chapon aux Ecrevisses.

Votre chapon bien épluché, vidé, retrouffé proprement, blanchi, bardé d'une grande barde de lard, ficelé & empoté dans une petite marmite avec de bon bouillon, laissez-le cuire.

Faites cuire des écrevisses dans l'eau, autant qu'il en faut pour faire un cordon autour de votre Potage ; ôtez-en toutes les pates, épluchez la queue, qu'elle tienne au corps de l'écrevisse, achevez d'éplucher le reste d'écrevisses que vous avez ; mettez les queues à part, ôtez bien le dedans des écrevisses, & ne gardez que les coquilles.

Mettez douze amandes douces dans l'eau & les pelez ; pilez-les ensuite dans un mortier avec

les coquilles d'écrevisses le plus que vous pourrez.

Cela fait , prenez deux livres de rouëlle de veau & un morceau de jambon ; coupez le tout par tranches , garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches , carottes & panais , & mettez sur un fourneau ; lorsqu'il est attaché à peu près comme un jus de veau , mouillez-le d'un bon bouillon qui soit fait , & y mettez quelques croûtes de pain , un peu de persil , ciboules entieres , tant soit peu de fines herbes , des champignons & des truffes ; faites mitonner le tout ensemble , jusqu'à ce que les tranches de veau soient cuites. Alors ôtez-les de la casserole & y délayez le coulis d'écrevisses qui est dans le mortier ; mettez-le ensuite dans une marmite sur des cendres chaudes , mais ne le faites point bouillir , parce qu'il tourneroit.

Faites ensuite un ragoût ; passez les queues d'écrevisses que vous avez épluchées avec de petits champignons & truffes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez-le d'un jus de veau , & y mettez six petits culs d'artichaux ; mitonnez le tout ensemble , liez ensuite le petit ragoût avec le coulis d'écrevisses , & y en mettez un peu abondamment.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon ; garnissez le bord du plat des écrevisses que vous avez épluchées , le côté de la queue en dedans du plat.

Tirez le chapon de la marmite , ôtez la ficelle & la barde , & le dressez sur le Potage.

Tirez la demi-douzaine de culs d'artichaux de votre grand ragoût , dressez-les sur le Potage autour du chapon ; mettez du coulis d'écrevisses ce qu'il en faut dans le ragoût pour mouiller le

Potage

Potage ; jetez le ragoût & le coulis sur le Potage , & servez chaudement.

Potage de Chapon au Ris , aux Ecrevisses.

Faites cuire votre chapon à l'ordinaire , prenez une poignée de ris que vous ferez cuire , comme nous l'avons dit dans l'article du Potage de chapon au ris ; passez les queues d'écrevisses avec quelques champignons & truffes par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu , & mouillez d'un peu de jus de veau ; laissez mijonner à petit feu , & après avoir bien dégraissé , liez d'un coulis d'écrevisses. (Voyez ci-dessus la maniere de le faire.)

Mijonnez des croûtes avec de bon bouillon dans un plat , tirez votre chapon , débardez-le , dressez-le sur le Potage ; mettez un peu de coulis d'écrevisses dans le ris ; faites-en un cordon autour du plat , & un petit cordon tout autour des queues d'écrevisses ; passez le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le Potage , & servez chaudement.

Potage de Chapon farci , aux Concombres farcis.

Farcissez votre chapon , comme nous l'avons dit à l'article du chapon farci , & les faites cuire à l'ordinaire dans une marmite avec de bon bouillon.

Pelez trois ou quatre concombres moyens ; vuidez-les par les deux bouts de toutes leurs graines , faites-les blanchir à l'eau ; farcissez-les de la même farce que le chapon ; faites-les cuire avec de bon bouillon , du sel , & un paquet de fines herbes.

Mijonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon , dressez votre chapon sur le Potage ; coupez par tranches vos concombres farcis , garnissez-en le bord de votre Potage ; jetez un jus de veau par-dessus , & servez chaudement.

Ou bien après avoir fait cuire vos con-

combres , comme nous venons de le dire , passez par l'étamine des jaunes d'œufs cuits avec jus de poirée & bon bouillon ; faites-les cuire & mitonner à part , dressez votre Potage , votre chapon au milieu , les concombres farcis pour garnitures , & votre coulis par dessus.

On peut faire d'autres Potages aux concombres sans les farcir , les faisant seulement passer à la poêle avec lard fondu , & les faisant cuire comme ci-dessus.

L'on fait tous ces Potages de chapons sans les farcir , les servant au naturel.

Potage de Chapon desossé aux Huitres.

Après avoir desossé votre chapon , conservez-en la peau entière ; farcissez-la de la même chair avec graisse ou moëlle de bœuf , lard pilé , fines herbes , sel , poivre , jaunes d'œufs , & le mettez cuire avec bon bouillon après avoir mis la farce dans la peau.

Passiez ensuite des huitres à la poêle avec farine & champignons ; mettez le tout avec le chapon , & quand ils seront cuits , dressez votre Potage avec jus de champignons par-dessus.

Autre Potage de Chapon farci aux Huitres.

Choisissez un chapon gras , après l'avoir épluché , vidé , retouffé les pates dans le corps ; passez adroitement le doigt entre la peau & la chair de dessus l'estomac , & détachez-en la chair avec un couteau & le desossiez ; mettez la chair sur la table avec un peu de graisse de bœuf , lard , jambon cru , champignons , truffes , persil , ciboules hachées , poivre , sel , fines herbes , fines épices , trois jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans du lait ; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans un mortier ; farcissez ensuite votre chapon de cette farce.

Vous pouvez encore si vous voulez mettre un ragoût d'huitres dedans , & l'arrêter en le cou-

tant par les deux bouts ; enveloppez-le d'une bardé de lard , & après l'avoir ficelé , empotez-le dans une marmite avec une petite braïse de veau mouillée que vous ferez ainsi.

Prenez une rouëlle de veau de deux livres , coupez-la par tranches , garnissez-en le fond d'une casserole avec tranches d'oignons , carotes & panais , & mettez suer ; étant attaché comme un jus de veau , mettez-y un peu de lard fondu , & le poudrez d'un peu de farine , en le remuant sept ou huit tours sur le fourneau , mouillez-le de bouillon & d'une cuillerée de jus ; le tout étant détaché , vuidez-le dans la marmite où est le chapon , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , & laissez mitonner à petit feu.

Faites ensuite un ragoût d'huîtres de cette manière.

Faites dégourdir des huîtres dans une casserole dans leur eau , retirez-les l'une après l'autre en les nettoyant ; mettez-les ensuite égoutter sur une assiette.

Passé dans une casserole avec un peu de lard fondu de petits champignons , quelques truffes coupées par tranches ; mouillez de jus de veau & faites mitonner à petit feu ; étant cuit , dégraissez & liez d'un coulis de veau & de jambon clair ; mettez ensuite les huîtres mitonner dedans sans les faire bouillir ; mettez dedans assez de coulis clair de veau & de jambon pour mouiller votre Potage.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon , tirez le chapon de la marmite , & le dressez sur le Potage ; faites un cordon d'huîtres autour du plat , jetez le coulis sur le Potage avec le reste du ragoût , & servez chaudement.

Pâté de Chapon desossé.

Farcissez votre chapon d'une farce faite avec la

chair, rouëlle de veau ; moëlle ou graisse de bœuf & lard ; assaisonnez de sel, poivre, clous ; fines herbes avec ris de veau, truffes & champignons ; dressez-le ensuite avec une barde en pâte fine. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Dorez-le & faites cuire pendant deux heures, & servez chaudement avec jus de citron.

Autre façon.

Ouvrez votre chapon par le dos, ôtez-en tous les os, excepté le droupion & les cuisses, prenez garde surtout de rompre la peau ; hachez & pilez bien la chair du chapon avec un morceau de rouëlle de veau, moëlle & graisse de bœuf & lard ; assaisonnez de sel, poivre muscade, clous ; fines herbes avec des ris de veau, truffes, champignons, persil, ciboules hachées, mie de pain trempée dans de la crème, & deux jaunes d'œufs crus ; votre farce préparée, dressez une abaisse dont vous garnirez le fond de lard pilé, avec sel, poivre, fines herbes & fines épices ; mettez-y ensuite votre chapon farci, que vous pouvez garnir de filets de veau piqués de gros lard & de jambon, si l'abaisse est assez grande ; assaisonnez dessus comme dessous, couvrez de tranches de veau, bardes de lard, morceau de beurre frais ; couvrez d'une autre abaisse ; dorez & mettez au four. Quand le pâté est cuit, ôtez la feuille de papier qui est dessous, ouvrez-le, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau ; dégraissez bien & mettez-y une essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de la faire,) & servez chaudement.

Pâté de Chapon aux Truffes vertes.

Votre chapon épluché, habillé proprement, piqué de gros lard & de jambon, assaisonné de sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées ; faites une farce de foies gras

que vous pilez dans un mortier avec lard rapé, truffes, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes & fines épices; farcissez-en ensuite le corps de votre chapon.

Faites une pâte avec de la farine, un œuf, de bon beurre & un peu de sel; formez-en une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une feuille de papier beurré; garnissez-en le fond de lard pilé, sel, poivre, fines herbes, fines épices, votre chapon par-dessus assaisonné comme dessous, & couvert de tranches de veau bien minces, bardes de lard & un morceau de beurre frais; couvrez d'une autre abaisse & mettez au four pendant cinq ou six heures.

Préparez ensuite un ragoût de truffes, pelées & lavées, coupez-les par tranches dans une casserole, mouillez-les d'un jus de veau & faites mitonner à petit feu. Cuites, liez-les avec un coulis de veau & de jambon, & un peu d'essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire l'un & l'autre.)

Le pâté étant cuit, ôtez le papier de dessous; découvrez-le, tirez-en les bardes & les tranches; dégraissez-le bien, jetez-y votre ragoût de truffes & servez chaudement.

On peut mettre dans ces pâtés des morceaux de filets de bœuf, de mouton ou de veau.

Au lieu de servir ce pâté aux truffes, on peut le servir aux huîtres & aux écrevisses. Voyez au mot *Huîtres & Ecrevisses*, la manière de faire les ragoûts d'huîtres & d'écrevisses.

Tourte de Blanc de Chapon.

Prenez du blanc de chapon, hachez-le bien menu avec écorce de citron confite, masse-pain jaunes d'œufs & eau de fleurs d'orange; étendez ce hachis sur votre abaisse, & faites cuire votre tourte sans la couvrir d'une autre abaisse, & après l'avoir glacée avec du sucre. Avant de la

servir , jettez par-dessus un peu d'eau de fleur d'orange.

On sert cette tourte pour Entremets.

Autre façon.

Hachez du blanc de chapon cru , autant de moëlle ou de graisse de bœuf ; garnissez une abaisse de ce hachis , & garnissez le hachis de champignons , truffes , crêtes , ris de veau , un peu de lard pilé , sel & poivre ; couvrez d'une abaisse de même pâte , faites cuire une heure & demie , & mettez-y un jus de mouton en servant pour Entrée.

Autre façon.

Prenez un chapon cuit à la broche , ôtez-en la peau & les os , hachez-en la chair ; pilez ensuite dans un mortier un quarteron d'amandes bien pelées , en les arrosant de tems en tems d'un peu de lait. Quand elles sont bien pilées , mettez-y le blanc de chapon haché avec un peu de moëlle de bœuf , de l'écorce de citron verd confite , pilez encore le tout ensemble.

Prenez ensuite une demi-cuillerée de ris ou autre , mettez-la dans une casserole avec un peu de sel ; délayez-la avec une goutte de lait , mettez-y quatre jaunes d'œufs frais , un demi-setier de crème , un morceau de canelle en bâton , du sucre à proportion ; le tout délayé , faites-le cuire sur un fourneau.

Votre crème cuite , ôtez-en le bâton de canelle , délayez les amandes & le blanc de chapon dans la crème , & la laissez refroidir.

Faites une abaisse de pâte feuilletée , foncez-en une tourtière ; mettez dedans la crème de blanc de chapon , faites dessus quelques ornemens de bandes de feuilletage , & un cordon autour , & mettez cuire au four.

Quand votre tourte est cuite , rapez-y du sucre , & la glacez au four ou avec la pelle

rouge, & servez chaudement pour Entremets.

Les tourtes de blanc de Perdrix ou de Faisans, se font de la même manière.

Quant aux bottillans & aux rissoles qui se font aussi de blanc de chapon, voyez *Bottillans* & *Rissoles*.

CHARBONNÉE. Petit aloyau de bœuf qui est tiré des fausses côtes, & qui n'a de la chair que d'un côté.

Charbonnées sur le gril.

On peut mettre les charbonnées quand elles sont tendres sur le gril avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, poivre, huile fine, & pannées avec de la mie de pain.

Charbonnées à la Braïse.

Il est mieux de les faire cuire à la braïse qui se fait avec sel, poivre, un bouquet garni de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon ce qu'il en faut pour les mouiller.

On sert dessous différens ragoûts de légumes.

CHATAIGNE, *Castanea*. Ce fruit est assez connu ; il est enfermé dans une coque ronde, armé de piquans, & couvert d'une écorce lisse de couleur brune, dont le dedans est tapissé d'une peau très-mince & très-fine qui l'enveloppe immédiatement.

Les chataignes engraisent & font un assez bonne nourriture ; mais elles resserrent aussi, & produisent quelquefois des vents. Si on les fait griller, on les rendra moins venteuses ; si on les mange sans avoir pris cette précaution, elles s'attacheront aux parois de l'estomac & des intestins, & on les digérera difficilement.

Elles contiennent peu de sel, beaucoup d'huile & de terre.

Elles conviennent dans les tems froids aux jeunes gens bilieux, & à tous ceux qui ont un

bon estomac ; mais les mélancoliques , les vieillards & ceux qui ont des humeurs grossières & tartareuses , doivent s'en abstenir.

Les chataignes nourrissent beaucoup à cause des parties huileuses qu'elles contiennent ; elles sont aussi astringentes à cause de leur substance grossière & terrestre qui appaise & qui fixe le mouvement impétueux des humeurs ; cette même substance les rend difficiles à digérer , propres à produire des humeurs grossières, & à exciter des vents.

Il faut donc toujours faire cuire les chataignes avant de s'en servir , & les mêler avec quelques matières qui aident à leur digestion dans l'estomac.

Quand on a cueilli les chataignes , on les garde quelques tems avant de les manger ; elles en deviennent & plus saines & plus agréables au goût , parce qu'il s'y excite une petite fermentation qui exalte un peu les parties des chataignes , & les rend plus aisées à digérer.

Pain de Chataignes.

Dans les endroits où il ne vient point de blé , on fait du pain avec les chataignes que l'on a fait sécher sur des claies , & qu'on a réduites en farine ; ce pain est de mauvaise qualité , pesant & très-difficile à digérer.

Quand les chataignes sont bien grosses , on les appelle *Marons* ; les meilleurs viennent du Vivarez & de Limoge. Voyez *Marons*.

CHERVIS, *Sisarum*. La racine du chervis est semblable au navet , longue comme la main , grosse comme le doigt , de couleur blanche , d'un goût doux , bonne à manger.

On sert ces racines à table de même que les panais : elles sont plus douces , mais plus venteuses. Elles sont de facile digestion , passent aisément , nourrissent médiocrement , & four-

nissent

aissent un assez bon suc : comme elles sont flatueuses , elles portent à l'amour.

On mange ordinairement les chervis accommodés avec de la pâte, frits dans du beurre , & cuits auparavant dans l'eau ; mais ils sont beaucoup plus sains bouillis simplement & apprêtés ensuite avec d'excellent beurre , sans les faire frire.

On peut encore les accommoder comme les cercisifs. Voyez ce mot.

CHEVRE , *Capra*. Femelle du bouc : elle sert peu parmi les alimens , à moins qu'elle ne soit bien jeune , parce que sans cela elle est difficile à digérer , encore en fait-on rarement usage.

CHEVREAU , *Caprus*. C'est le petit mâle de la chevre. Le chevreau nourrit beaucoup , il produit un assez bon aliment , & se digère facilement. A mesure qu'il avance en âge , sa chair devient dure , coriace , d'une odeur désagréable , d'un mauvais goût , & difficile à digérer , à moins qu'il n'ait été châtré, encore fort jeune. Voyez pourquoi à l'article chair.

Le chevreau contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il convient en tout tems , dit M. Lemery , à toute sorte d'âge & de temperament : son usage est estimé salutaire aux personnes convalescentes, qui sortent d'une grande maladie où elles ont été fort épuisées.

On doit le choisir jeune , au dessous de six mois , tetant encore , qui n'ait point mangé d'herbes , & qui ait une chair tendre , délicate & agréable au goût.

Plus le chevreau est jeune , & plus il abonde en sucs huileux & balsamiques qui le rendent nourrissant , & propre à produire d'autres bons effets.

Quand il a atteint un certain âge il devient bouc , & pour-lors sa chair est d'un goût & d'une odeur forte & désagréable , principalement quand il est en chaleur. Voyez pourquoi à l'article chair.

Malgré les bonnes qualités du chevreau , on le sert aujourd'hui fort rarement sur les bonnes tables. On en fait les mêmes apprêts que de l'agneau , soit en Potagé , soit pour Entrée. Voyez l'article *Agneau* : on le sert aussi rôti.

Chevreau Rôti à la broche.

Faites-le blanchir à l'eau ou sur la braise ; piquez-le de menu lard , mettez-le à la broche , servez chaudement sans sauce , ou à la sauce verte , ou à l'orange , sel & poivre , ou bien à la vinaigrette.

CHEVREUIL , *Capreolus*. Quand il est encore fort jeune , *Capreus* quand il est grand. C'est une espèce de bouc ou de chevre sauvage : il ressemble beaucoup au cerf , mais il n'est ni si grand ni si gros que lui : ses cornes sont ramées & petites.

La chair de chevreuil contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elle nourrit beaucoup , fournit un bon aliment , & se digère facilement quand cet Animal est jeune : car quand il est avancé en âge , elle est dure , coriace & difficile à digérer.

Comme le chevreuil est presque toujours en mouvement , ses pores sont très-ouverts , & laissent passer quantité d'humeurs superflues & grossières ; sa chair devient par-là plus délicate , plus sèche , plus tendre & plus agréable au goût.

Cependant quand cet Animal est vieux , cette transpiration continuelle fait exhaler trop d'humidité ; elle devient conséquemment trop sèche & difficile à digérer.

On doit donc choisir le chevreuil jeune.

rendre & bien nourri. Avec ces qualités, dit M. Lemery, il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament. Quelques-uns en défendent pourtant l'usage aux mélancoliques, & prétendent que pour que sa chair soit saine, il faut la manger bouillie, & cuite avec des herbes aromatiques.

On apprête le chevreuil de plusieurs façons.

Chevreuil Rôti avec plusieurs sausses.

Piquez-le de menu lard, faites-le cuire à la broche: quand il est cuit, faites une sausse avec oignons passés à la poêle avec lard, & par l'étamine avec vinaigre, une goutte d'eau, sel & poivre blanc, ou bien à la sausse douce, (voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire,) ou bien on passe la rate du chevreuil à la casserole avec lard fondu & un oignon. Quand elle est cuite on pile le tout dans un mortier; & on le passe par l'étamine avec un jus de mouton, de citron, & de champignons, & poivre blanc.

Chevreuil en Civet.

Après avoir coupé le chevreuil en gros morceaux, lardez-les de gros lard, & les passez à la casserole avec persil & lard fondu; faites-le cuire ensuite avec un bouquet de fines herbes, du sel, du poivre, du laurier & du citron verd. Quand tout cela est bien cuit, liez la sausse avec farine frite, un filet de vinaigre, une poignée de capres & quelques olives desossées; servez chaudement pour Entrée.

Chevreuil en Casserole.

Lardez votre viande de gros lard, passez-la à la casserole avec lard fondu; mettez ensuite le chevreuil dans une casserole avec sel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes, muscade, bouillon de bœuf ou eau chaude avec un verre de vin blanc; liez la sausse avec farine frite, & servez chaudement avec jus de citron.

Au lieu de farine frite pour liaison , on peut lier la sausse avec un bon coulis , & servir ensuite avec jus de citron & capres.

On peut encore étant lardé de gros lard & cuit , comme on vient de le dire , le laisser refroidir dans son bouillon , & le servir sur une serviette avec cresson amorti dans le vinaigre & sel , ou bien garni de persil verd.

Chevreuil à la Bourguignone.

Faites mariner votre morceau de Chevreuil au verjus de citron, sel , poivre clous, ciboules & laurier; faites-le cuire ensuite à la broche, arrosez-le de la marinade , & lorsqu'il sera cuit , servez avec une sausse faite avec le dégoût , capres , poivre blanc , vinaigre ou jus de citron , & farine frite pour liaison.

Cuisseaux de Chevreuil.

Les cuisses , la longe & l'épaule du chevreuil s'apprêtent de même que l'épaule du sanglier ; on les larde aussi de gros lard , on les passe par la poêle ou par la casserole avec du lard fondu ou de la farine , ensuite on les fait cuire avec du bouillon , & on les sert avec une sausse liée.

Tetine de Chevreuil.

On la fait blanchir dans l'eau , ensuite l'ayant coupée par roüelles , on la fait frire avec jus de citron , & on l'a fait cuire avec quelque ragoût ; ensuite on la hache & on en fait une omelette comme celle du rognon de veau.

Pâté de Chevreuil.

Laissez mourir le chevreuil , lardez-le de gros lard assaisonné de sel , poivre, fines herbes , fines épices ; faites une pâte bisé avec farine de seigle , avec sel , un peu de beurre ; formez-en une abaisse assaisonnée , force lard pilé , laurier & bardes de lard ; dressez votre Potage y mettant du lard pilé , bardes de lard , laurier & assaisonnemens comme dessous ; dorez-le avec

jaunes d'œufs, & faites cuire environ trois heures.

Percez-le de peur qu'il ne crève, bouchez, en sortant du four, & le mettez sur un clayon.

On peut encore, & il est mieux de faire mariner la pièce de chevreuil que l'on veut mettre en pâte.

CHICORE'E. Il y en a de deux especes, la sauvage, *Chicorium*, & la cultivée *Intubus* ou *In-tybus*. La sauvage est ou à fleurs jaunes ou à fleurs bleuës; celle qui a la fleur bleuë est d'une grande amertume; l'autre qui a la fleur jaune, & qui est nommée dent de Lion ou pisse-en-lit, est moins amère.

La domestique se divise aussi en plusieurs especes, dont le détail est inutile ici; toutes ces especes ayant à peu près les mêmes qualités.

En général toutes les sortes de chicorées tant sauvages que cultivées, sont rafraîchissantes & conviennent principalement aux tempéramens bilieux, & à ceux qui ont l'estomac échauffé.

Chicorée sauvage à fleurs bleuës.

La chicorée sauvage à fleurs bleuës est la plus rafraîchissante de toute; mais elle est plus d'usage en médecine que sur les tables; on l'employe cependant quelquefois parmi les alimens. Il faut pour la manger, qu'elle soit grossièrement hachée, & qu'elle ait trempé quelques heures dans l'eau, on en fait des salades fort saines.

Racine de Chicorée sauvage.

La racine de chicorée sauvage est aussi très-bonne, pourvu qu'on la mange cuite, & qu'elle ait été bien blanchie.

Chicorée sauvage à fleurs jaunes.

La chicorée sauvage qui a des fleurs jaunes, & qu'on appelle dent de lion, parce que ses feuilles par leur découpure, représentent assez bien la mâchoire d'un Lion garnie de dents ou pisse-en-lit, à cause de la vertu qu'elle a de

pousser par les urines, où *caput monachi*, tête de moine, parce qu'après la chute de ses fleurs, il paroît un petit bouton qui ressemble à une tête nue, est moins amère, plus tendre & meilleure à manger que celle qui a les fleurs bleuës; elle n'a qu'une petite amertume agréable.

On l'employe dans les salades quand ses feuilles commencent à croître, & pendant qu'elles sont encore tendres; elle est détersive, apéritive & propre pour purifier le sang.

Usage de la Chicorée domestique ou cultivée.

Quant à la chicorée domestique, celle que les jardiniers ont fait blanchir dans la terre ou dans le sable, est plus tendre & plus saine. On la mange en salade ou bien préparée avec du beurre.

Pour l'accommoder de cette dernière façon, on la fait attendrir dans l'eau; ensuite on la met cuire avec de l'eau, du beurre & du sel; on la tire quand elle est cuite, & après l'avoir un peu essuyée, on la met mitonner avec du beurre, du sel, de la muscade & un peu de vinaigre pour la servir avec une sausse liée.

Elle perd plus de son eau que de son suc par cette préparation, & elle en devient plus nourrissante.

La chicorée gardée avec du sel, du poivre, du romarin & un peu de vinaigre, puis dessalée pour être mangée en salade ou autrement, est encore fort innocente, & on peut se servir de toutes ces préparations, sans qu'on ait rien à craindre pour sa santé.

Autre manière d'apprêter la Chicorée.

On mange la chicorée quand elle est blanche; soit en Potage, soit à la sausse. Pour la préparer de telle sorte qu'elle ait bon goût, on la met bouillir dans l'eau; étant cuite à l'eau, on prend du lard ou du beurre qu'on fait roussir avec un

peu de farine , le tout assaisonné de fines herbes , de sel & de poivre avec un filet de vinaigre , puis on sert.

Autre façon.

Ayez de la chicorée blanche , lavez-la , séparez-en les feuilles , passez-les à l'eau sur le feu ; étant cuite & bien égouttée , passez-la par la casserole avec lard fondu ou beurre frais , sel , & poivre. Quand elle sera un peu cuite , ajoutez-y du jus de mouton , & un filet de vinaigre avec muscade rapée.

On fait encore des ragoûts de chicorée pour les Entrées & pour les Potages.

Ragoût de Chicorée pour toutes sortes d'Entrées.

Prenez de la chicorée bien blanche , quand elle est épluchée , faites-la blanchir dans de l'eau bouillante. Blanchie , tirez-la & la mettez dans de l'eau froide , & la pressez bien ; mettez-la sur une table & lui donnez quelques coups de couteau ; mettez-la ensuite dans une casserole , mouillez-la d'un coulis de veau & de jambon ; laissez-la mitonner à petit feu , qu'elle soit d'un bon goût ; si elle n'étoit pas assez liée , mettez-y un peu d'essence de jambon & de coulis , & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à la chicorée.

Ragoût de Chicorée pour les Potages.

Prenez de la chicorée , faites-la blanchir dans de l'eau bouillante , retirez-la pour la mettre dans l'eau froide , pressez-la & en faites un paquet que vous mettez cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon. Quand le potage est dressé , & la piece de volaille placée au milieu , on fait autour une bordure ou cordon de chicorée. C'est la même chose pour tous les Potages de volaille à la chicorée.

CHOCOLAT. Pâte sèche & d'un goût fort agréable , dont nous devons l'invention aux Américains , sur qui nous avons cependant beau-

coup enchéri depuis dans la composition du chocolat. La base de ce mélange est le Cacao, auquel on a joint quelques aromats, comme nous le dirons tout à l'heure.

On se sert du chocolat en deux manières ; on le mange tel qu'il est en tablettes, ou l'on en fait une boisson en le dissolvant dans quelques liqueurs. On se sert ordinairement d'eau commune ; d'autres emploient le lait de vache, & y mettent même des jaunes d'œufs, afin que la liqueur moussé davantage & qu'elle soit plus épaisse. Quelques-uns préfèrent un lait d'amandes, d'autres une émulsion des quatre semences froides majeures, d'autres de l'eau de chicorée & de plusieurs autres plantes. Enfin il y en a qui mêlent un peu de bezoard avec le chocolat pour en rendre la boisson plus cardiaque.

Il seroit inutile de détailler ici la manière de préparer cette liqueur, & de la faire bien mousser avec le moulinet, elle est assez connue.

Cette boisson nourrit beaucoup, fortifie, restaure, répare les forces abattues & donne de la vigueur ; le chocolat aide encore à la digestion, abbat les fumées du vin, excite les ardeurs de Venus. Le trop grand usage qu'on en fait chauffe considérablement, surtout si l'on fait entrer dans la composition des drogues âcres & picotantes.

Le chocolat convient principalement en tems froid aux vieillards, aux personnes d'un tempérament froid & phlegmatique, à ceux qui ne digèrent qu'avec peine, à cause de la foiblesse & de la délicatesse de leur estomac ; mais les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, dont les humeurs sont déjà dans un assez grand mouvement, doivent s'en abstenir ou en user modérément.

Pour mieux distinguer les tempéramens auxquels le chocolat est nuisible ou salulaire , & les différens effets qu'il peut produire , considérons un moment la qualité des drogues qui entrent dans sa composition.

Pour faire le chocolat , on prend le plus gros & le meilleur cacao qu'on appelle le gros caraque ; on le met rôtir dans une bassine sur le feu , jusqu'à ce que l'écorce se sépare.

On pele ensuite les amandes , & on les met rôtir de nouveau dans la bassine à feu lent , jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches , sans être cependant brûlées. Alors on les pile encore chaudes dans un mortier dont on a chauffé le fond , ou bien on les écrase & on les broie , comme font les Indiens avec un rouleau de fer sur une pierre plate fort dure , sous laquelle on met du feu assez pour entretenir une chaleur douce & modérée. On continue de broyer jusqu'à ce que la pâte ne soit ni dure ni grumeleuse.

Le cacao déjà âcre par lui-même , le devient encore plus par cette préparation en le faisant ainsi rôtir jusqu'à siccité ; car tout ce qui est âcre le devient encore davantage par l'action immédiate du feu : ceci est prouvé par l'expérience.

Il est donc évident que le chocolat à cause de l'âcreté du cacao , ne peut convenir aux tempéramens bilieux , puisque le tempérament bilieux consiste principalement en un sel âcre dominant mêlé dans les parties huileuses volatile du sang.

On prend ensuite de cette pâte , on la remet sur la pierre chaude , & sur chaque livre de cacao on met trois quarterons de sucre , on agite bien le mélange afin que le sucre s'unisse bien intimément avec la pâte.

De plus , quand on prépare du chocolat pour

le boire , on y met encore du sucre , desorte que cet ingrédient est ce qui regne le plus dans cette boisson. Or il est certain que le sucre , quelque doux qu'il paroisse , se tourne presque tout en humeurs âcres & bilieuses : nouvelle raison pour interdire l'usage du chocolat aux temperamens où l'âcre domine.

Quand le sucre & le cacao sont suffisamment incorporés , on ajoute sur sept livres de ce mélange une poudre composée de dix-huit gouffes de vanille , d'un gros & demi de canelle , de huit gros de girofle , de deux grains d'ambre gris & d'un de musc. Quelques-uns y font encore entrer le gingembre & le poivre ; quand le mélange de tous ces ingrédients est parfait , on leve la pâte , on lui donne telle figure que l'on veut , & on la fait sécher au soleil : continuons l'examen de ces ingrédients.

La vanille est d'un goût & d'une odeur balsamique , un peu âcre ; elle ne convient donc pas plus aux bilieux que le cacao.

Pour le girofle & la canelle , on n'a qu'à consulter ce que nous en avons dit sous leurs articles particuliers pour voir que ces drogues ne peuvent être que préjudiciables & même funestes au tempérament dont il s'agit.

L'ambre gris & le musc sont des substances sulfureuses mêlées d'un sel âcre volatil , très-capable de mettre en mouvement celui de la bile , & conséquemment de causer beaucoup de désordre dans les corps où cette humeur abonde.

Quant au gingembre & au poivre que plusieurs font entrer dans la composition du chocolat , il est évident que rien n'est plus propre à allumer la bile : on n'a qu'à consulter ce que nous en avons dit sous leurs articles particuliers pour s'en convaincre.

Il est encore évident que le chocolat ne conti-

vient point aux tempéramens sanguins , car le tempérament sanguin vient de ce que le suc nourricier , renfermé dans le sang , abonde en sels volatils huileux. Or le chocolat étant composé de drogues qui abondent toutes en sels volatils huileux , il ne peut qu'augmenter la quantité de ces mêmes sels dans le sang , & conséquemment rendre le sang très-inflammable.

Quant au tempérament phlegmatique & au mélancolique , comme ils consistent l'un dans la crudité du chile , l'autre dans la surabondance d'une matiere acide , le chocolat , par le sel volatil huileux qu'il renferme , peut beaucoup servir à les corriger. Ainsi les personnes pituiteuses & mélancoliques peuvent user de chocolat avec sûreté , mais pour les autres doivent s'en abstenir , ou en user rarement.

Le tems le plus favorable pour prendre cette boisson , est le matin à jeun , elle est trop nourrissante pour trouver place à dîner ou à souper.

Les Espagnols chez qui l'usage du chocolat est fort commun , boivent ordinairement un grand verre d'eau avant que d'en prendre ; ensuite ils s'abstiennent de boire de l'eau , une heure & demie ou deux heures après.

On peut faire différentes sortes de chocolat suivant les ingrédiens qu'on y fait entrer , & suivant la quantité de ces mêmes ingrédiens , c'est à un chacun à choisir celui qui convient mieux à son tempérament.

Crème de Chocolat.

Prenez une pinte de lait & un quarteron de sucre que vous ferez bouillir ensemble un quart d'heure , délayez ensuite un jaune d'œuf que vous mettez dans la crème & la faites bouillir trois ou quatre bouillons , ôtez-la de dessus le feu , & mettez du chocolat jusqu'à ce que la crème en ait pris la couleur ; remettez-la ensuite trois ou

quatre tours sur l'eau , passez-la dans une étamine , & la dressez où il vous plaira.

Crème de chocolat au bain-marie.

Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait , & mettez cela dans une chopine de crème & un demi-setier de lait que vous mêlez bien ensemble ; mettez du sucre à discrétion , faites bouillir de l'eau dans une casserole & mettez un plat par-dessus , en sorte que le fond du plat trempe dans l'eau , & mettez votre crème dedans couverte d'un autre plat ; ne l'ôtez que quand elle est prise.

C'est la meilleure méthode de faire cette crème.

Crème veloutée au Chocolat.

Prenez six tablettes de chocolat que vous coupez bien minces : mettez dans une casserole une écorce de citron verd , canelle , coriandre , trois demi-setiers de crème , un demi-setier de lait , faites-les réduire jusqu'aux deux tiers , & mettez dedans le chocolat haché. Faites-lui faire quelques bouillons , & retirez la crème. Quand elle est un peu refroidie , passez la dans une serviette mouillée , & quand elle est un peu plus que tiède , mettez-y gros comme un pois de présure bien délayée , & la mettez prendre sur de la cendre chaude.

Quand elle est prise vous pouvez la servir froide , si vous voulez.

CHOUX , *Brassica*. Le chou est un aliment qui chauffe modérément , mais qui sèche beaucoup plus qu'il n'chauffe , si on le fait bouillir , de façon toutefois que son suc ne soit point épuisé , il relâche le ventre ; mais si on le fait bouillir trois ou quatre fois , ou même davantage , le changeant autant de fois d'eau , qu'on l'aura fait bouillir de fois , & qu'on le mange ainsi préparé , il ressera , ce qui ne doit point

Surprendre ; parce que le suc du chou est détergent , & la substance est astringente ; il tend aussi à augmenter la bile noire , ainsi on en doit faire un usage très-moderé.

Il y a plusieurs espèces de choux dont il est à propos d'examiner les principales.

Choux verts à grandes feuilles.

L'espèce la plus commune , est le chou verd à grandes feuilles , il renferme un sel nitreux qui s'en détache aisément dans le premier bouillon , & qui rend ce bouillon purgatif. Le chou privé alors de ce qu'il avoit de laxatif devient astringent ; le chou verd se digere très difficilement ; il fournit une nourriture grossière & mélancolique , & excite des songes fâcheux. Quant aux rejettons qu'il pousse quand on l'a dépouillé de ses feuilles , voyez au mot *Broquer*.

Choux frisés.

Les choux frisés ou crépus , soit de Verrone , de Boulogne ou de Milan , sont plus tendres & cuisent aussi plus facilement que les verts. Ils sont moins nuisibles & ont moins besoin d'être corrigés par le sel & le poivre. Il en est de même des choux pancaliers.

Choux pommés.

Les choux pommés sont les plus agréables au goût , & en même tems les moins sains. Ils se digerent très-difficilement : ils appesantissent la tête & causent des fluxions.

Ceux qui sont musqués ne valent pas mieux.

Moyens de conserver les choux pommés pendant l'hiver.

On conserve les choux pommés pendant l'hiver , tout mal-faisans qu'ils sont , par le secours du vinaigre , du sel & du poivre. Les Allemands y ajoutent le genièvre & le berberis ; mais tout cela ne sert qu'à rendre encore ces choux plus propres à produire des humeurs âcres & bilieuses.

les. Aussi causent-ils beaucoup de vents alors & troublent l'estomac plus que dans la saison.

Usage des Choux pommés.

Les choux pommés se mangent dans la saison ou en Potage de purée , ou en potage au lait , ou farcis avec de la chair de volaille ou de poisson & des herbes. (Nous dirons dans la suite la maniere de les apprêter ainsi.)

Mais de quelque maniere qu'ils soient préparés , ils sont toujours mal sains , & l'on doit en user très-rarement. Les estomacs foibles surtout s'en trouvent très-incommodés.

Choux-fleurs.

Les choux de Chipec , plus connus sous le nom de choux-fleurs sont moins mal-faisans. Il faut , comme aux autres , leur faire rendre leur première eau ; ils se mangent au beurre , au jus de mouton , & en salade. Ils ne sont mal sains d'aucune de ces façons , mais ils nourrissent peu. Nous dirons dans un moment la maniere de les apprêter ainsi.

Chou-rave & Chou rouge.

Le chou-rave approche fort de la qualité du chou-fleur. Les choux rouges sont plus d'usage en médecine que dans les alimens ; ils abondent en parties nitreuses.

De tout ce que l'on a dit il est aisé de conclure que les choux nourrissent peu & qu'à la réserve des choux-fleurs , ils produisent des humeurs grossières , donnent des rapports & se digèrent difficilement.

Ainsi ils conviennent , dans le tems qu'ils sont tendres , aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin ; mais aussi-tôt qu'ils deviennent durs , on ne doit point s'en servir , de quelque âge & de quelque tempérament que l'on soit.

Différentes manieres d'appréter les choux.

Choux-fleurs au beurre.

Eplûchez bien les pommes ne leur laissant aucune feuille, si elle n'est bien petite & bien blanche, ôtez aussi les peaux des plus petites branches, faites-les cuire ensuite avec de l'eau, sel, poivre & un morceau de beurre. Quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, dressez-les dans un plat, & une saussé dessous faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade, un filet de vinaigre. Pour mieux lier la saussé, on pétrit le beurre avec un peu de farine avant de le faire fondre.

Choux-fleurs au Parmesan.

Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine à l'ordinaire ; mettez-les égoutter sur un tamis ; foncez un plat d'une saussé que vous faites avec du coulis, un morceau de beurre, du gros poivre, point de sel. Mettez au fond du plat un peu de Parmesan rapé, arrangez les choux-fleurs dessus, mettez sur les choux-fleurs le reste de la saussé & du parmesan. Faites un peu attacher le parmesan, glacez-le dessus avec la pelle rouge ou bien dans le four, & servez à courte saussé.

Choux-fleurs au jus de mouton.

Vos choux-fleurs cuits comme on vient de le dire, passez-les à la poêle, avec lard fondu, persil, ciboules entieres, & sel ; faites mitonner le tout ensemble : quand vous voudrez servir, mettez-y du jus de mouton, un filet de vinaigre, & poivre blanc. L'un & l'autre sont des pieces d'Entremets.

Choux-fleurs en Salade.

Les choux-fleurs se mangent aussi en salade avec bonne huile d'olive ; cela dépend du goût de ceux qui veulent les manger.

Ragoût de Choux-fleurs.

Eplûchez des choux-fleurs, faites les blan-

chir & cuire dans un blanc avec de l'eau & de la farine. Mettez-les ensuite égoutter sur un tamis ; si c'est pour garnir quelque viande, vous dressez-la viande dans le milieu, les choux-fleurs autour, vous avez une bonne essence ; & mettez dedans un morceau de beurre & du gros poivre ; si vous voulez les servir pour Entremets, dressez-les seuls dans un plat & servez la sauce par-dessus.

Ragoût de Choux.

Coupez en quatre la moitié d'un gros chou : faites-le blanchir mettez-le dans l'eau fraîche : pressez-le & le ficelez, & faites cuire à la braise. Quand il est cuit coupez-le en plusieurs tranches. Mettez dans une casserole une tranche de jambon que vous faites suer, & la mouillez de jus & de bouillon, mettez-y un bouquet, champignons, clous, une pointe d'ail, une demi-feuille de laurier, faites bouillir quelques bouillons. Passez cette essence & y mettez les choux cuits à la braise.

Faites-leur faire quelques bouillons, & les servez avec telle viande que vous voudrez.

Choux pommés farcis en gras.

Prenez une bonne tête de chou, ôtez-en le pied, & un peu dans le corps, & le faites blanchir, tirez votre chou de l'eau, quand il est blanchi, étendez-le sur une table de façon que toutes les feuilles tiennent ensemble, étant ouvert, garnissez-le d'une farce faite ainsi.

Prenez de la chair de quelques volailles & un morceau de cuisse de veau, du petit lard, de la moëlle de bœuf, ou bien de la graisse de jambon cuit, truffes & champignons hachés, persil, ciboule, sel, poivre, mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, une pointe d'ail ; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans un mortier.

Remplissez

Remplissez votre chou de cette farce, refermez-le, ficelez-le bien & le mettez dans une casserole; Prenez ensuite des tranches de bœuf ou de veau bien battues, rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus. Etant coloré, mettez-y une pincée de farine, à laquelle vous ferez aussi prendre couleur; mouillez le jus de bon bouillon, assaisonnez de fines herbes & de tranches d'oignons. Etant à demi cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches & le jus, & faites cuire ensemble.

Quand tout cela sera cuit, dressez votre chou dans un plat sans bouillon; mettez par-dessus un ragoût de champignons, ou bien un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichaux, sel & poivre, le tout assaisonné de bon goût & bien lié, ou bien un singaray & servez chaudement.

Chou farci en Maigre.

On peut aussi farcir un chou en maigre avec de la chair de poisson & autres garnitures, comme si l'on vouloit farcir une carpe, un brochet ou un autre poisson.

Chou à la Flamande.

Coupez menu un bon choux, faites-le blanchir; hachez de l'ail, échalotes, persil, ciboules, champignons; passez le tout avec un morceau de beurre; égouttez les choux, pressez-les pour en faire sortir l'eau, faites les cuire avec les fines herbes sans les mouiller, assaisonnez de sel & gros poivre; quand ils seront cuits servez à courte sausse.

Chou à la Bavaoise.

Faites blanchir un chou de Milan coupé en quatre; faites blanchir une andouille ordinaire, & la coupez en deux; ficelez le tout séparément & faites cuire ensemble dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, bouquet de

toutes sortes de fines herbes, trois clous ; deux oignons. Quand ils sont cuits, faites-les égoutter de leur graisse sur un linge ; dressez l'andouille au milieu, les choux autour, une sausse claire par-dessus de bon goût.

Les cervelas & les saucisses se servent de même.

Pains de Choux.

Faites blanchir un chou de Milan entier ; mettez-le dans de l'eau fraîche ; levez-en les feuilles, ôtez-en les gros côtons ; faites mariner une noix de veau avec huile fine, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, avec quelques zestes de jambon ; étendez sur la table quelques feuilles de choux bien pressées pour en faire sortir l'eau, mettez par-dessus des tranches de veau & zestes de jambon, & un peu de leur marinade. Continuez ainsi lit par lit jusqu'à ce que vous ayez formé la grosseur d'un petit pain ; faites-en autant que vous voudrez ; faites-les cuire dans une braise bien nourrie. Quand ils sont cuits, essuyez-les de leur graisse, & servez dessous une sausse à l'Espagnole.

Potage aux Choux en maigre.

Prenez des choux de Milan ou autres, coupez-les par la moitié ou en quatre, faites-les blanchir ; mettez-les ensuite dans l'eau froide, & après les avoir retirés & pressés, ficelez-les en deux ou trois paquets, & les empotez dans une marmite avec une douzaine d'oignons, carottes, panais & racines de persil ; mouillez-les d'une purée claire, & les assaisonnez d'un oignon piqué de clous & de sel, & faites cuire.

Etant à demi cuits, mettez-y deux cuillerées de jus d'oignons, faites un petit coulis autour d'oignons & de racines de cette manière.

Coupez par tranches quatre ou cinq oignons,

des carotes & des panais, passez-les dans une casserole avec bon beurre ; étant cuits , poudrez-les d'un peu de farine , & remuez jusqu'à ce que la farine soit cuite ; ne les laissez point prendre trop de couleur , mouillez-les d'une ou deux cuillerées de bouillon de poisson ou de racines ; mettez-y quelques petites croûtes , un peu de persil , tant soit peu de basilic , & laissez mitonner le tout ensemble.

Le tout étant cuit , passez-le à l'étamine & mettez ce coulis dans la marmite du Potage aux choux , & achevez de le faire cuire.

Mitonnez des croûtes dans un plat où vous voulez servir le Potage de bouillon de choux ; mettez un pain au milieu , tirez vos paquets de choux de la marmite , faites-en une bordure autour du plat pour garnir le Potage ; jetez par-dessus du bouillon ce qu'il en faut , & servez chaudement.

Potage aux Choux en gras.

Il se fait de la même manière que le précédent , sinon qu'il faut faire cuire les choux dans du bouillon gras , ou bien avec la piece de gibier ou de volaille que l'on doit servir sur le potage. On fait de même une bordure de choux autour du plat , la piece de gibier ou volaille , sur le potage : on passe du bouillon dans un tamis qu'on jette sur le potage , & l'on sert chaudement.

Lorsqu'on veut servir le potage aux choux liés , il n'y a qu'à se servir d'un petit coulis clair de veau & de jambon qu'on jette par-dessus.

CHOUX, *petits choux*, *Globuli pistorii* : manière de pâtisserie en forme de gâteau : voici la manière de les faire.

Prenez du fromage mou qui soit bien gras , comme du meilleur fromage à la crème , selon la quantité que vous en voulez faire ; mettez-le

dans un bassin avec deux poignées de farine ; à proportion de ce que vous avez de fromage ; ajoutez-y de l'écorce de citron confit hachée , & de l'écorce de citron verd aussi hachée & un peu de sel ; détrempez bien le tout avec une gache ou une cuiller à bouche.

Le tout étant bien mêlé , incorporez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs pour en faire une pâte à peu près comme celle des beignets ; prenez ensuite des tourtières que vous graisserez de bon beurre , dressez-y vos choux avec une cuiller ; dorez-les & les mettez au four , où il faut qu'ils cuisent doucement.

Etant cuits , vous les glacez avec du sucre , vous laissez sécher cette glace à l'entrée du four , & vous les servez chaudement.

Autre maniere de petits Choux.

Faites bouillir deux verres d'eau dans une casserole avec gros comme une noix de beurre & un peu de sel ; lorsque cela bout , mettez deux ou trois poignées de farine , délayez le tout ensemble sur le feu , jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole ; rapez-y un peu de sucre , ôtez ensuite votre pâte de dessus le feu , changez-la de casserole , délayez-y des œufs frais , blanc & jaune , jusqu'à ce qu'elle soit liquide ; beurrez de petits moules de pâté , formez dedans vos choux , & les mettez cuire au four , & servez chaudement.

Au défaut des moules à petits pâtés , on se sert de feuilles de papier beurré.

CIBOULE , CIROULETTES, *Cepula*. On en connoît l'usage dans les cuisines ; ces petites plantes fortifient l'estomac , pourvu qu'on en use modérément ; elles sont aussi remplies d'un sel acide , volatil , sujet à enflammer la masse du sang , & à causer des maux de têtes. Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux

tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens & ceux qui sont d'un temperament sec , doivent en éviter le fréquent usage.

CIDRE , *Pomaceum*. Le cidre est le suc des pommes rendu spiritueux par la fermentation ; on cueille les pommes en automne , parce qu'elles sont pour-lors assez mures, ensuite on les écrase bien sous la meule , & l'on en tire un suc par expression qu'on laisse fermenter dans le tonneau.

Les meilleures pommes pour faire le cidre sont celles qui ont le goût rude & acerbe , si l'on veut qu'il se conserve long tems. La raison est que celles-là contiennent beaucoup de sel essentiel , propre à diviser les parties huileuses ; de plus ces pommes fournissent au cidre une suffisante quantité de parties tartareuses , nécessaires pour empêcher l'évaporation de ses esprits ; c'est pour cela que ce cidre est fort piquant & se conserve long-tems. Au contraire celui que l'on fait avec les pommes ordinaires est doux & se passe très-vite , parce qu'il ne se rencontre pas dans ces pommes assez de sel essentiel pour exciter une fermentation complète dans le suc , ni assez de parties tartareuses pour s'opposer à la sortie des esprits.

Le cidre est une boisson fort bonne & fort salutaire , pourvu qu'on en use modérément. On pourroit même dire en général qu'il est plus convenable pour la santé que le vin , parce que ses esprits ne sont pas si impétueux ni si agités que ceux du vin , & qu'ils sont d'ailleurs retenus par une plus grande quantité de phlegmes un peu visqueux qui contribuent encore à rendre cette boisson humectante & rafraîchissante. La plupart de ceux qui ne boivent que de cette liqueur , sont plus forts & plus robustes , & ont un meilleur visage que ceux qui boivent du vin.

Le cidre pris avec excès n'enivre pas tout-à-fait si vite que le vin , parce que ses esprits ne sont pas si violens ni si exaltés ; mais l'ivresse qu'il cause dure davantage , parce que ses esprits charrient avec eux au cerveau beaucoup de particules lentes & visqueuses , qui se répandent insensiblement dans toute la substance , bouchent les canaux des nerfs , & accablent & appesantissent tellement les esprits animaux , qu'il leur faut beaucoup de tems pour le rétablir dans leur premier état , & pour chasser & repousser en dehors ce qui les tient dans une espee d'inaction. C'est pourquoi après la grande fureur de l'ivresse causée par le mouvement tumultueux des esprits du cidre , on s'endort & quelquefois même pour assez de tems.

On met fermenter le marc exprimé des pommes dans de l'eau , & l'on en fait une boisson humectante & rafraichissante appelée communément *petit Cidre*, elle est moins forte & moins piquante que le cidre.

On fait aussi avec le suc des poires exprimé & fermenté , une espee de cidre & de liqueur vineuse appelée *Poirée*. Cette liqueur approche beaucoup pour la couleur & pour le goût du vin blanc. On employe pour la faire , de certaines poires acerbes & âpres à la bouche. Voyez *Poiré*

On peut faire quantité d'autres liqueurs spiritueuses avec les sucS fermentés de plusieurs fruits.

Pour juger de la qualité du cidre , dit M. Andry , il faut avoir égard à la saveur , à la préparation & à l'âge. Quant à la saveur , le doux est plus nourrissant , & comme il est en même tems modérément chaud , il convient aux tempéramens froids & secs.

Celui qui tire sur l'acide , soit pour avoir été

fait de pommes aigres, soit pour avoir contracté ce goût par le tems, est aqueux, rafraîchissant, & passe aisément, quoiqu'il ait un peu d'astriction: il convient aux bilieux & aux estomacs trop chauds.

Celui qui est âpre humecte moins & refroidit davantage; le doux piquant est agréable; mais il ne faut le boire ni trop nouveau ni trop vieux, car il fait alors beaucoup d'obstructions.

Quant à la préparation, celui qui est fait de pommes médiocrement mûres, cueillies dans la saison propre, & qui n'ont point été gardées, est le meilleur de tous; il humecte, nourrit, ne porte point à la tête, & convient particulièrement aux convalescens & aux tempéramens mélancoliques.

Celui qui en fait de pommes sauvages grossièrement écrasées & enfermées ensuite dans un tonneau avec de l'eau, est fort mal-faisant.

Par rapport à l'âge, on peut considérer le cidre en trois états différens.

1°. Lorsqu'il sort du pressoir & qu'il n'a point encore bouilli ni fermenté.

2°. Lorsqu'après une fermentation parfaite, il s'est entièrement purifié & éclairci.

3°. Lorsque par la suite du tems, il s'est tout-à-fait aigri, & qu'il a acquis les qualités d'un véritable aigre.

Premier état du Cidre.

Le cidre nouvellement sorti du pressoir, est semblable au vin nouveau qu'on appelle moû; les parties spiritueuses & volatiles sont entièrement confonduës & embarrassées avec les parties grossieres & tartareuses, ce qui fait qu'il se digère difficilement, qu'il produit des flux de ventre qui vont quelquefois jusqu'à la dysenterie.

Second état du Cidre.

Le cidre purifié & éclairci par la fermentation

qui lui a donné une douceur vineuse, a ses principes volatils, débarrassés des parties terrestres, & renferme des qualités très-avantageuses au corps humain. La chaleur que lui communiquent les esprits, s'y trouve tempérée par une humidité douce & moëlleuse qui fait le propre caractère de cette boisson, & qui paroît avoir beaucoup d'analogie avec les principes de notre vie, dont l'essence consiste dans le chaud & l'humide; c'est pourquoi le cidre bien purifié est une boisson fort convenable à l'homme, & souvent même un excellent remède.

Troisième état du Cidre.

Pour ce qui est du cidre qui a passé en aigre, il n'est point mal-faisant; la grande quantité qui s'en débite dans toute la Normandie, le commerce qui s'en fait dans plusieurs pays, la santé dont jouissent les personnes qui usent de cette boisson, tout cela fait bien connoître qu'il n'est point contraire au corps humain.

En effet les principes qui le composent n'ayant aucune acidité excessive qui puisse blesser l'estomac, la poitrine ou les autres parties du corps, l'usage en doit être regardé comme innocent.

CIMIER, *Lumbus bubulus*. C'est la pièce de chair du bœuf qui fait partie de la cuisse, qui contient plusieurs tranches, chaque tranche contient trois morceaux; le premier s'appelle la *pièce ronde*, le second, la *semelle*, & le troisième le *tendre*. Le derrière de cimier est contenu depuis les tranches jusqu'à la queue: on le nomme à présent culotte.

CITRON, *Citrum Pomum* ou *Malum Citreum*. Fruit d'une couleur jaune qui a l'écorce ridée & odorante; plein d'un jus qui a un petit acide fort agréable.

Le citron est cordial, rafraîchissant, bon pour
précipiter

précipiter la bile , & pour appaiser le trop grand mouvement du sang.

Il faut choisir les citrons murs , assez gros , d'une odeur & d'un goût aromatique & piquant : les meilleurs sont ceux qui viennent dans les pays chauds.

L'écorce & le suc du citron ont une vertu différente , l'une échauffe , & l'autre rafraîchit. L'écorce de citron mâchée rend l'haleine agréable ; prise intérieurement elle aide à la digestion , elle fortifie le cœur & le cerveau ; elle contient , surtout dans sa partie superficielle beaucoup d'huile exaltée & de sel volatile , elle échauffe beaucoup quand on s'en sert avec excès.

Le suc de citron rafraîchit , désaltère , appaise le mouvement trop violent du sang & des autres humeurs. Il se digère difficilement , cause des vents & des rapports ; il abonde en sel acide & en phlegme , mais il contient peu d'huile.

Le suc de citron convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux , son écorce convient en tout tems , pourvu qu'on en use modérément , & seulement pour aider à la digestion & ranimer le sang & les esprits.

On mêle ordinairement le suc du citron avec du sucre pour le rendre plus agréable & moins en état de produire de mauvais effets ; les parties rameuses de l'huile du sucre lient & embarrassent les acides du citron , & les empêchent de picoter trop fortement l'estomac ou les autres parties du corps.

Il y a des citrons aigres & des citrons doux ; les doux ne se servent gueres qu'aux fruits dans les repas.

Citrons confits au sec.

Choisissez les plus beaux citrons , pelez-les & les mettez dans l'eau fraîche , coupés de la fa-

çon que vous jugerez à propos ; faites d'ailleurs bouillir de l'eau , mettez-y vos citrons pour les cuire , & les y laissez jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir mollets. Etant cuits de la sorte , tirez-les & les mettez dans l'eau fraîche ; mettez-les ensuite au sucre clarifié , après qu'ils seront bien égouttés de leur eau ; laissez-les bouillir un quart d'heure dans leur sucre , ôtez-les de dessus le feu , & les laissez refroidir. Etant froids , faites-les bouillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit à soufflé. Cela fait , ôtez-les de dessus le feu , & les laissez un peu reposer. Etant reposés jusqu'au lendemain il faudra liquéfier le syrop en trempant le cul du poëlon dans l'eau.

Pendant ce tems-là faites cuire à part du sucre à la plume , & ayant égoutté vos citrons , jetez-les dedans & leur donnez un bouillon couvert ; ensuite otez-les de dessus le feu , & lorsque ce bouillon sera abaissé , blanchifiez votre sucre à force de le travailler en un coin , en l'amenant avec la cuiller contre le bord du poëlon.

Ce sucre étant blanchi passez-y vos citrons ; & les mettez égoutter sur des planches ; il faut peu de tems pour les sécher , ensuite vous les ferrerez.

Autre façon.

La chair de votre citron étant ramollie dans l'eau , vous les mettez au sucre clarifié , vous leur donnez sept ou huit bouillons ; vous les laissez après refroidir , ensuite vous tirez votre syrop que vous faites bouillir en l'augmentant d'un peu de sucre , vous le jetez sur votre fruit auquel vous donnez quelques bouillons , & ayant poussé votre bouillon jusqu'à ce qu'il soit à perlé , vous y laissez reposer vos citrons , puis le lendemain vous les tirez au sec.

On peut aussi confire les oranges de la même manière.

Zests de Citron.

Faites bouillir vos zests dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche ; laissez-les sur le feu pendant un quart d'heure autant de fois que vous les laisserez bouillir.

Ensuite vous les ferez cuire d'abord dans du sucre clarifié ; étant prêt à bouillir vous y jetterez vos zests auxquels vous ferez prendre une vingtaine de bouillons ; vous les laissez refroidir , vous remettez votre poëlon sur le feu pour cuire le syrop à lissé , après quoi vous y glissez vos zests que vous faites bouillir sept à huit bouillons. Retirez ensuite votre confiture de dessus le feu , laissez-la refroidir encore , égouttez les zests , faites bien cuire le sucre à perlé , donnez-leur un bouillon couvert , après quoi vous les tirerez au sec , & quand vous les laissez reposer dans le syrop jusqu'au lendemain , vous agirez comme on a dit à l'article des citrons.

Il faut que les citrons & les zests pagent entièrement dans le sucre : ce qui en reste peut servir à faire de la conserve , du mallepain , des pralines & des noix vertes.

Conserve de jus de Citron.

Faites cuire du sucre à soufflé, tirez-le alors de dessus le feu , mettez-y votre jus de citron , brouillez bien avec une spatule pour que le jus se répande par tout , remuez bien le sucre tout au tour du poëlon jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir & à former une petite glace. Alors dressez votre conserve dans des moules ; quand elle est refroidie , tirez-la des moules pour la garder.

Cette conserve est fort agréable , on l'or-

donne pour les défaillances de cœur qui surviennent aux femmes enceintes.

Conserve de Raclure de Citron.

Choisissez un beau citron , rapez-le faisant tomber la rapure dans de l'eau nette ; passez-la ensuite dans un linge & la faites sécher ; ensuite faites cuire du sucre à soufflé. Quand il est cuit ôtez-le de dessus le feu & y mettez votre rapure ; achevez après cela votre conserve comme nous venons de le dire , en travaillant beaucoup cette composition , jusqu'à ce qu'il se fasse une petite glace par-dessus.

Pâte de Citron.

Prenez des citrons , zestez-les , ôtez-en le jus mettez-les à mesure dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir ; coupez-les par quartiers & les mettez bouillir sur le feu dans d'autre eau ; faites-leur prendre quatre ou cinq bouillons , après quoi vous exprimerez dans cette eau un jus de citron , puis un autre quelque tems après , & laisserez cuire votre fruit jusqu'à ce qu'il soit mollet.

Après cela remettez vos citrons dans l'eau fraîche , égouttez & pressez dans un linge , pilez-les dans un mortier , passez-les au tamis.

Faites cuire du sucre à cassé , incorporez-y votre pâte , remuez le tout avec une spatule ; mettez du sucre le même poids que de fruits , faites frémir le tout sur le feu , ensuite dressez votre pâte comme on l'a dit , & la laissez sécher.

Massepain de Citron.

Prenez une livre d'amandes , pelez-les bien & les pilez dans un mortier ; faites cuire à soufflé trois quarterons de sucre ; ôtez-le de dessus le feu & y jetez vos amandes que vous délayerez promptement ; prenez ensuite environ demi-livre de chair de citron confite , liquide , ou bien de la marmelade , & la mettez avec vos

Amandes ; faites cuire le tout ensemble dans un poëlon , remuant toujours le fond & les côtés , jusqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poëlon ; dressez-la sur du papier , de telle façon qu'il vous plaira , faites-la cuire d'un seul côté avec le dessus du four. Faites refroidir ce côté ; quand il est froid , glacez celui qui n'est pas cuit , & après l'avoir glacé , faites-le cuire comme l'autre.

Cette glace sera composée de blanc d'œuf , de sucre en poudre , & de rapure de citron fort fine : ce massépain en est très-délicat.

Petits pains de Citron.

Prenez un blanc d'œuf ou deux battus avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mettez ensuite du sucre en poudre jusqu'à ce qu'il se fasse une pâte ferme comme celle de massépain ; melez parmi de la rapure de citron ; roulez-la ensuite en petites boules que vous dresserez sur du papier en les applatissant un peu , & mettez cuire au four.

Biscuits de Citron.

Ayez de la raclure de citron préparée comme celle de la conserve. (Voyez *conserve de raclure de Citron.*) Faites de la pâte semblable à celle des biscuits de fleurs d'orange. (Voyez biscuits de fleur d'orange au mot *Orange.*) Et en la broyant , mettez-y de la raclure de citron.

Grands Biscuits de Citron.

Faites cuire du sucre à cassé , ôtez-le de dessus le feu , mettez-y un peu de raclure de citron , & lui donnez telle couleur qu'il vous plaira ; mettez-y deux blancs d'œufs bien fouettés , & versez promptement votre glace dans des moules de papier double plié en longueur ou en largeur à proportion du sucre que vous voulez mettre. Lorsque votre pâte commence à re-

froidir , coupez-la de telle façon qu'il vous plaira , & faites cuire vos biscuits à l'ordinaire.

Biscuits à l'Ecorce de Citron confite.

Prenez des blancs d'œufs autant qu'il vous en faut ; rapez-y de la chair de citron , mettez-y un peu de marmelade de ce même fruit , ensuite vous mettez du sucre en poudre ; incorporez-le bien avec le reste , mettez-en jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; mêlez-y de l'écorce de citron confite & pilée menu , le tout bien délayé ; formez & faites cuire vos biscuits à l'ordinaire : ces biscuits doivent être secs & cassans.

Compôte de tranches de Citron.

Coupez vos citrons par tranches jusqu'au blanc , ôtez les pépins , faites tremper les tranches dans l'eau , jusqu'à ce que la chair en devienne un peu molasse ; tirez-les ensuite & les mettez dans l'eau fraîche.

Après cela prenez un peu de décoction de pommes de reinette, faites-la cuire comme pour la compôte de ces mêmes pommes , mêlez-y un peu de jus de citron ; mettez-y vos tranches quand elles seront bien égouttées , & que votre syrop sera presque en gelée. Pendant qu'elles bouillent , ayez soin de les bien écumer , jusqu'à ce que vos citrons aient pris sucre ; dressez-les ensuite avec le syrop , après y avoir exprimé un suc de citron , & servez chaudement votre compôte.

Compôte de Chair de Citron.

Faites une gelée de pommes & la faites cuire ; prenez un gros citron , pelez-le bien épais & proche du jus ; coupez-le en long par la moitié , & faites plusieurs tranches de chaque moitié ; jetez ces tranches dans votre gelée , après en avoir ôté les grains ; faites bouillir le tout ensemble tant que votre gelée ait encore la pre-

mière cuisson ; tirez-la hors du feu & la laissez refroidir à moitié ; chargez une assiette de tranches de citron & les couvrez de votre gelée.

On peut aussi faire cette compôte de même que la précédente.

Marmelade de Citrons.

Il est inutile de détailler ici la manière de la faire. (Voyez à l'article *Marmelade.*)

Quand on a dressé cette marmelade dans des pots , il faut la poudrer de sucre par-dessus ; elle se cандit bientôt quand elle est bien faite , ainsi que la marmelade de fleurs d'orange , mais c'est une bonne marque.

Eau de Citron.

Prenez un citron , coupez-en la peau en zests , mettez-les dans une éguierre , avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; exprimez-y le jus de deux citrons , laissez infuser le tout pendant quelques heures si vous n'êtes pas pressé , ou bien battez-la d'un vaisseau dans un autre , & lorsqu'elle aura pris le goût du citron , passez-la comme les autres , & la mettez glacer.

Syrop de Citron.

Faites cuire à soufflé une livre de sucre , mettez-y quatre onces de jus de citron ; mêlez le tout ensemble & le serrez dans une bouteille ; s'il étoit trop décuit , il faudroit le cuire à perlé , qui est la vraie cuisson de tous les syrops de garde ; mais on ne fait guere de celui-ci que pour en user sur le champ.

Il est rafraichissant & bon pour la poitrine.

Pour la limonade , voyez au mot *Limonade.*

CITROUILLE , *Cucurbita* , *Citrullus*. Gros fruit de jardin qui rampe sur terre , couvert d'une écorce dure , mais unie & lisse ; sa chair est semblable à celle du concombre , ferme , blanche & d'un goût agréable. Elle renferme une pulpe ou une substance moëlleuse , dans la-

quelle on trouve des semences oblongues ; ap-
platies , ridées , & couvertes d'une écorce dure ,
sous laquelle est une amande blanche qui est
aussi agréable au goût que celle de la courge.

La chair de la citrouille est moins nourrissante
qu'agréable ; elle est estimée à cause de sa qualité
humectante , laxative , diurétique & rafraîchis-
sante. Sans avoir la viscosité du concombre ,
elle en a tous les avantages ; elle engendre des
humeurs aqueuses en abondance , surtout dans
les personnes qui ont l'estomac froid.

Les semences des citrouilles sont une des
quatre grandes semences froides.

On doit choisir les citrouilles grosses , char-
nues , d'une chair ferme , blanchâtre ou rou-
geâtre & d'un goût doux & agréable.

Les citrouilles contiennent peu d'huile ; beau-
coup de phlegmes , & médiocrement de sel es-
sentiel.

Elles conviennent dans les tems chauds aux
jeunes gens bilieux ; mais les vieillards & ceux
qui sont d'un tempérament foible & phlegma-
tique doivent s'en abstenir.

La citrouille , dit M. Andry , n'est à propre-
ment parler , qu'une espece d'eau figée ; mais
une eau figée , dont le propre est de rafraîchir
extrêmement ; c'est pourquoi cet aliment ne
convient gueres avec le poisson , & n'accom-
mode nullement les tempéramens froids &
les estomacs trop humides ; mais les personnes
naturellement sèches & pleines de feu , s'en
doivent bien trouver , surtout lorsque le ventre
est resseré. Ces fruits abondent en acide & en
phlegme , c'est pourquoi ils sont si rafraîchis-
sants.

La citrouille se prépare de plusieurs manieres ;
mais les Cuisiniers à force d'y prodiguer le sel &
le poivre , aussi-bien que l'oignon & la ciboule ,

En font souvent d'un mets rafraîchissant , le plus échauffant de tous les mets.

Ces fruits sont fort sains en Potage , soit au beurre , soit au lait , pourvu que l'assaisonnement n'y domine pas ; ils sont encore assez sains apprêtés à part avec du beurre ou de la crème.

On mange des tourtes de citrouilles qui sont d'autant meilleures , qu'il n'y entre que du beurre avec un peu de sucre & très-peu de sel pour tout assaisonnement. Quelques - uns y mêlent des amandes pilées ; ce mélange les rend plus agréables , sans les rendre plus saines , car l'amande en substance est très - difficile à digérer.

Pour corriger ce que la citrouille a de trop aqueux , on peut y mêler un peu de thin ou de sariette.

Potage de Citrouille au lait.

Coupez votre citrouille en petits morceaux ; passez-les à la poêle au beurre blanc avec sel , poivre , persil , cerfeuille & autres fines herbes ; mettez-la ensuite dans un pot de terre avec du lait bouillant , faites-lui prendre quelques bouillons ; dressez ensuite votre potage & le laissez mijonner , & servez garni de pain frit : on y met un peu de poivre blanc.

Autre.

Coupez de la citrouille par morceaux , mettez-la dans un pot de terre avec de l'eau , du sel , un ou deux clous de girofle & du beurre ce qu'il en faut ; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit presque en bouillie , & qu'il ne reste qu'un peu de bouillon , pour que rien ne s'attache au pot , faites cuire à petit feu sur la fin. Quand votre citrouille est bien cuite , mettez-y du lait , & lorsqu'il commence à bouillir , retirez le pot du feu , versez sur la soupe deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait , y ajoutant quelques cuillerées du plus clair du Potage , & les jaunes

d'œufs étant ainsi répandus sur la soupe ; versez le Potage & le mettez ensuite mitonner sur un réchaud , gardant un peu de bouillon pour remettre avant de servir.

Quelques-uns y ajoutent du sucre & un peu de canelle , d'autres du poivre ou de la muscade ; le Potage est meilleur & plus sain apprêté simplement.

Citrouilles fricassées.

Coupez-les par tranches , & ensuite par morceaux ôtant les semences & la peau ; faites-les ensuite bouillir dans un peu d'eau pour les amollir ; laissez-les égoutter & les fricassez , en y mettant du lait , du beurre , sel & poivre. Quand elles sont cuites avant de les tirer , on délaye des jaunes d'œufs avec un peu de crème douce qu'on jette dedans , & l'on sert.

Autre façon.

Coupez de la citrouille par tranches bien minces ou par petits morceaux , mettez-la cuire dans une poêle où il y ait de bon beurre roux , ou de l'huile bien chaude ; (vous y pouvez ajouter un peu d'oignon ou une ciboule.) Faites bien cuire la citrouille , la retournant souvent , de crainte qu'elle ne se brûle. Quand elle est à demi cuite , ajoutez-y du sel menu , du verjus en grain & un peu de muscade. Quand elle est entièrement cuite , on peut y ajouter une pointe de vinaigre ou de verjus , ou bien un peu de crème , sans y mettre de verjus , lui donnant encore un tour dans la poêle.

Citrouilles en Andouillettes.

Prenez de la citrouille cuite , maniez-la bien avec du beurre frais , jaunes d'œufs durs frais cassés , un peu de persil haché avec des herbes fines , le tout assaisonné de sel , poivre , clous de girofles broyés. Cela étant ainsi apprêté , formez-en des andouillettes , mettez-les cuire

au four avec force beurre dans une terrine. Quand elles sont cuites, mettez la sausse pour les faire rissoler; rissoler les dans un plat & servez.

Voyez au commencement de cet article; les propriétés de la citrouille différemment apprêtée.

CIVETTE, ou petite civette, *Schænoprasum* ou *Cepa scellilis*. Elle a les mêmes propriétés que l'oignon. Voyez Oignon.

CLOUS DE GIROFLE. Voyez Girofle.

COCHON, *Porcus*. Il y a deux espèces de cochons, le sauvage & le domestique; pour le cochon sauvage, voyez Sanglier.

On doit choisir la chair & les autres parties d'un cochon qui ne soit ni trop vieux, ni trop jeune, qui soit gras, tendre, & qui ait été nourri de bons alimens, comme de glands de chêne, de hêtre, de fèves, de raves, &c.

La chair & les autres parties du cochon nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment qui ne se dissipe pas aisément, parce qu'elles contiennent des principes huileux, balsamiques & visqueux, qu'ils s'attachent facilement aux fibres des parties, & qui s'y collent de façon qu'elles ne s'en séparent qu'avec peine; il se digère difficilement, il produit beaucoup d'humeurs lentes, visqueuses & grossières, & passe pour être contraire aux gouteux. Le cochon lâche aussi le ventre, parce que les principes huileux & phlegmatiques dont il abonde, relâche les fibres de l'estomac & des intestins, & délayent les humeurs grossières contenues dans ses parties.

Il convient principalement dans les tems froids aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux qui ont un bon estomac, & qui font un grand exercice de corps; mais les vieillards &

les personnes foibles , délicates & oisives ne s'en accommodent point.

Galien prétend que la chair du cochon n'est pas seulement d'un meilleur goût que celle des autres Animaux , mais encore qu'elle est plus salutaire. Il dit à cette occasion que les Athlètes & les jeunes gens qui s'exerçoient à la lutte , n'étoient jamais plus forts & plus vigoureux que quand ils vivoient de chair de cochon , & que leurs forces diminuoient à mesure qu'ils prenoient d'autres nourritures, & que s'ils persistoient à s'en passer , ils devenoient maigres & incapables de continuer les mêmes exercices.

On conviendra facilement avec Galien , que la chair du cochon peut être fort nourrissante & fort salutaire aux personnes faites à la fatigue & au travail, parce qu'il leur faut un aliment solide, & qui ne se dissipe pas aisément ; mais on est bien éloigné de croire qu'elle soit en général salutaire ; on est au contraire persuadé qu'on ne doit en user que très-sobrement.

La maniere de vivre de cet Animal , qui est toujours lâche & paresseux , les ordures & les saletés qu'il mange continuellement , dénotent assez que sa chair doit être chargée de sucs visqueux & grossiers , & capable de produire des humeurs de même nature , de causer des indigestions , & plusieurs autres incommodités.

Les Arabes , les Juifs , les Maures , les Tartares & les Turcs ne mangent jamais de porc. Il y a apparence que le Scorbut , auquel les peuples du Nord sont si sujets , ne vient que du fréquent usage qu'ils font de la chair de cet Animal , de celle surtout qui est fumée & salée.

Quand le cochon a environ un an , on le châtre , sa chair en devient plus grasse , plus succulente & d'un meilleur goût.

La femelle du cochon ou la truie , n'est pas d'un si grand usage parmi les alimens que le cochon ; parce que sa chair n'a pas un goût si agréable.

Pour le cochon de lait ; *Porcellus* , plusieurs personnes s'en font un véritable ragoût étant bien rôti ; cependant le cochon qui n'est ni trop jeune ni trop vieux , est le plus convenable pour la santé , parce que cet Animal étant d'un tempérament fort humide , cette humidité superflue est beaucoup plus abondante lorsqu'il est jeune ; que quand il est dans un état moyen où la fermentation qui est pour-lors dans toute sa vigueur , dissipe & chasse insensiblement aux dehors les humeurs lentes & visqueuses. On ne doit point non plus choisir le cochon trop vieux , parce qu'alors ses parties solides sont dures & coriaces , difficiles à digérer , & peu propres à produire de bons effets.

On se sert beaucoup du cochon dans les cuisines ; on trouvera sous les noms particuliers des Parties de cet Animal , les différentes manieres de les apprêter.

Cochon de lait à la Broche.

Echaudez bien votre cochon de lait à l'eau chaude , & après l'avoir vuide , mettez-y sel , poivre , ciboule , un oignon piqué de clous , un morceau de lard ou de beurre , & le mettez à la broche. Quand il est un peu échauffé , arrosez-le avec du beurre frais ou bien avec de l'huile d'olives ; cela fait , faites-lui prendre une peau croquante. Quand il est cuit servez chaudement avec sel , poivre blanc , & jus d'orange.

Cochon de lait Farci.

Prenez un petit cochon de lait , échaudez-le bien & le vuidez proprement ; hachez le foie à part avec du lard blanchi , truffes , champignons ;

une pointe de rocambole , quelques capres , un anchois , fines herbes , sel & poivre ; passez le tout dans la casserole , farcissez-en le corps de votre cochon , ficelez-le bien & le mettez à la broche ; pendant qu'il cuit , arrosez-le de bon beurre ou de bonne huile d'olives : rôti , servez-le chaudement.

Cochon de lait en Ragôlé.

Coupez-le en quatre , & le passez à la casserole avec lard fondu ; faites-le cuire avec bouillon , un peu de vin blanc , bouquet de fines herbes , sel , poivre , champignons , olives desossées ; laissez bien cuire le tout & le liez avec farine frite. Etant cuit , servez chaudement pour Entrée.

A l'Allemande.

Ou bien l'ayant passé avec lard fondu & fait bouillir comme ci-dessus avec mêmes assaisonnemens , quand il est presque cuit , mettez-y le vin blanc , environ un verre , & passez dans le lard qui a servi à passer le cochon , des huîtres , de la farine , un morceau de citron , capres & olives desossées , que vous mettrez avec le reste. Etant prêt à servir , mettez-y un jus de citron , & garnissez le bord du plat de la cervelle du cochon frite , & persil frit.

Cochon de lait à la Daube.

Votre cochon de lait assaisonné dans le corps de sel , de poivre de clous battus & d'un peu de sauge ; enveloppez-le d'une serviette & le mettez dans une poissonniere tout de son long avec bouillon , vin blanc , sel , poivre , clous de girofle , laurier , & le laissez bouillir. Quand il sera cuit , vous le développerez de la serviette , & le servirez sur un plat couvert d'une autre serviette.

Le cochon de lait apprêté de cette façon , se mange chaud & froid.

Cochon de lait à la Lionnoise.

Ayant bien échaudé & vuïdé votre cochon de lait, desoffez-le excepté la tête & les pieds; faites une farce avec une noix de veau, jambon, graisse de bœuf, retine de veau & du lard; le tout bien haché; mettez-y cinq œufs entiers, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, fines herbes, le tout haché très-fin, un peu de crème; prenez des filets de volaille froide cuite à la broche, du jambon crû; coupez le tout en dés & mêlez dans la farce; remplissez le corps du cochon de cette farce, cousez-le pour que rien ne sorte; troussiez les pieds de derrière dessous les cuisses, & le museau entre les pieds de devant, envelopé de bardes de lard pour le tenir en état; faites-le cuire dans une bonne braise avec du bouillon, trois chopines de vin blanc, toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, oignons racines, toutes sortes d'épices; faites-le cuire à petit feu, & le laissez refroidir dans la braise, & servez pour gros Entremets.

Cochon de lait à la Galantine.

Votre cochon bien échaudé & habillé proprement, coupez-en la tête & les quatre jambes; ensuite prenez-en la peau à commencer du côté du ventre, prenez bien garde de la couper principalement sur le dos; étendez-la sur la table pour la remplir de la farce suivante.

Prenez la chair même de votre cochon, un peu de rouëlle de veau, de jambon cru & du lard, persil, ciboulettes hachées, sel & poivre, truffes & champignons avec deux œufs qu'on casse parmi tout cela pour lier la farce; cela fait, étendez la farce sur la peau que vous roulerez bien. Vous l'enveloppez d'une serviette, vous la ficelez; ensuite vous mettez cuire à la braise ce cochon dans un pot, mettant dessus & dessous bonnes tranches

de bœuf & bardes de lard : il lui faut dix ou douze heures de cuisson , parce qu'il faut faire cuire à petit feu.

Le cochon de lait étant cuit vous le laissez refroidir dans le pot ; vous le tirez ensuite de la serviette , vous le coupez par tranches que vous servez à froid pour Entremets.

Autre façon.

Votre cochon de lait préparé , & la farce formée , comme on vient de le dire , faites de l'eau forte avec une chopine d'eau , dans laquelle vous mettrez deux feuilles de laurier , du thym , du basilic , de la sarriette , trois gouffes d'ail , autant d'échalotes ; faites réduire cette chopine d'eau à moitié , elle vous servira pour arroser votre farce.

Faites aussi échauder des pistaches & des amandes , autant que vous le jugerez à propos , & faites durcir six œufs , dont vous tirerez le jaune ; coupez ensuite du lard & du maigre de jambon en gros lardons. Le tout bien assaisonné ; rangez un lardon de lard , un lardon de jambon , une rangée d'amandes , une de pistache & une de jaunes d'œufs durcis ; ajoutez à votre farce truffes & champignons hachés , un peu de crème de lait , & l'arrosez de votre eau forte , & ensuite un jaune d'œuf.

Après avoir rangé le lard , le jambon & le reste , comme on l'a dit , étendez la farce dessus , en commençant par un des bouts de la peau ; roulez ensuite cette peau de façon que la farce ne tombe point ; mettez cuire à la braîse , comme on vient de le dire , le reste de même.

On ne se sert presque plus de ces eaux fortes ; dont on a donné la composition.

Cochon au Père Doüillet.

Votre cochon pelé & vuïdé , coupez-en la tête , fendez-le & le coupez en quatre ; piquez-le de

Le gros lard bien assaisonné ; mettez une serviette au fond d'une marmite ; des bardes de lard par-dessus ; arrangez ensuite vos quatre quartiers de cochon la tête au milieu ; assaisonnez de fines épices & fines herbes , comme clous , muscade , macis , canelle , basilic laurier , sel , poivre , deux rocanboles , oignons , citron verd , carotes , panais , persil , ciboules ; couvrez ensuite de bardes de lard & le pliez du reste de la serviette.

Coupez par tranches deux ou trois livres de rouëlle de veau , mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard sur un fourneau ; quand elles commencent à s'attacher comme un jus de veau , mouillez d'un bon bouillon ; vuidez le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc & faites cuire ; quand votre cochon est cuit , retirez-le.

Si vous voulez le servir froid pour Entremets , laissez-le refroidir dans son jus ; ensuite retirez-le , & l'ayant bien nettoyé pour qu'il paroisse blanc , servez sur une serviette pliée dans un plat , la tête au milieu , les quatre quartiers aux côtés garnis de persil verd.

Si vous voulez les servir chaud pour Entrée , faites un ragoût avec des ris de veau , champignons , truffes que vous passez dans une casserole avec lard fondu ; vous mouillez votre ragoût d'un bon jus. Quand il est cuit vous le dégraissez & le liez d'un coulis de veau & de jambon. Prêt à servir , tirez votre cochon chaudement de la marmite , arrangez-le dans un plat , jetez votre ragoût par-dessus & servez.

On sert aussi ce cochon avec un ragoût de pois verts ou avec une purée. Voyez aux mots *Pois* & *Purée* , la maniere de les faire.

Dans tous ces différens apprêts du cochon de lait , la mauvaise qualité de sa chair dont nous avons parlé au commencement de cet article ,

est corrigée par les assaisonnemens & par les épices ; mais ces mêmes ingrédiens , s'ils y sont prodigués , produisent eux-mêmes des effets très-funestes.

TESTE DE COCHON , voyez au mot Tête , la maniere de l'apprêter.

OREILLES DE COCHON , voyez au mot Oreilles.

LANGUE DE COCHON , voyez au mot Langue.

PIEDS DE COCHON ; voyez au mot Pieds.

FRESSURE DE COCHON , voyez au mot Fressure.

PANNE DE COCHON , voyez au mot Panne.

CREPINE DE COCHON ; voyez au mot Crepine.

COTELETTES DE PORC FRAIS , voyez au mot Cotelettes.

JAMBON DE COCHON , voyez au mot Jambon.

ECHINE DE COCHON ; voyez au mot Echine.

PETIT SALÉ , voyez au mot Salé.

LARD DE COCHON ; voyez au mot Lard.

CŒUR , *Cor* ; Cette partie des Animaux est assez connue ; c'est un muscle d'une substance fort solide & fort compacte , & qui par conséquent se digère un peu difficilement ; cependant quand il est bien cuit il nourrit beaucoup & produit un assez bon suc.

COIN , *Malum cotuneum* ou *Cidonium*. Il y a trois especes de coins ; les premiers sont petits , très-odorans , cotonneux , verts au commencement , puis d'une belle couleur jaune quand ils ont acquis toute leur maturité.

Les seconds sont plus gros , mais moins odorans , peu cotonneux , d'une chair molle & d'une couleur pâle.

Les derniers sont ceux qui viennent sur le coignassier sauvage , ils sont petits & peu en usage.

On doit choisir ceux de la premiere especes comme ayant plus de goût & plus de vertu ; mais il faut qu'ils soient bien murs.

Les coins réjouissent le cœur , fortifient l'es-

somac , arrêtent le cours de ventre , aident à la digestion ; mangés crus & avant le repas , ils causent des coliques , des vents & des indigestions ; ainsi il est bon de les faire cuire avant de les manger , & de les mêler avec du sucre , & de cette maniere ils produisent de bons effets.

Ils contiennent beaucoup de sel acide , d'huile & de phlegme.

Ils conviennent en tout tems , à toute sorte d'âge & de tempérament , pourvu qu'ils soient bien cuits & qu'on n'en prenne qu'une quantité médiocre.

Quand les coins sont crus , ils contiennent un suc visqueux & grossier qui fermentant dans l'estomac & dans les intestins , y excitent des vents & des coliques ; on les confit avec le sucre , & de cette façon ils sont plus salutaires.

On fait encore avec les coins plusieurs compositions stomachiques , comme le cotignac , le syrop de coin & plusieurs autres dont on se sert aussi tant en santé qu'en maladie.

Coins confits au liquide.

Prenez des coins bien murs , coupez-les par moitié ou par quartiers , pelez-les & en ôtez les cœurs ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche , faites-en bouillir d'autre , mettez-y vos coins & les y laissez jusqu'à ce qu'ils commencent à s'amollir.

Cela fait , tirez-les & les remettez dans de l'eau fraîche ; faites cuire du sucre à lissé , mettez-y vos coins & les faites bouillir à petit feu ; couvrez-les pour leur faire prendre une couleur rouge ; ôtez-les quelquefois de dessus le feu , & les y remettez après qu'ils se seront un peu reposés de fois à autre , jusqu'à ce que le syrop en soit cuit presque en gelée , & les couvrez lorsqu'ils seront froids.

Il faut faire une décoction des pelures , des tro-

gnons & de quelqu'autres parties d'autres coings, que vous passerez au tamis ou à travers un linge; vous vous en servirez pour faire cuire ceux que vous destinez pour confire. On peut y ajouter la cochenille préparée pour leur donner belle couleur de cette manière.

Faites-en bouillir dans l'eau avec de l'alun & de la crème de tarte, après cela passez le tout pour vous en servir au besoin.

Compôte de Coings.

Prenez des coings, enveloppez-les dans du papier mouillé & les enterrez ainsi sous la cendre chaude ou sous la braise; lorsqu'ils seront cuits, coupez-les par moitié ou par quartiers; ôtez-en le cœur & le mettez dans un poëlon; faites-les bouillir & cuire avec eau & sucre, jusqu'à ce que ce syrop soit fait; dressez votre compôte & la servez chaudement.

Autre façon.

Faites cuire vos coings, comme on l'a dit; pelez-les & coupez les plus cuits par tranches; mettez-les dans un plat avec sucre en poudre & un peu d'eau de fleurs d'orange; couvrez-les & les mettez sur un peu de cendre chaude. Le syrop se fait doucement & en bonne consistance: ce syrop est fort agréable.

Autre façon.

Prenez des coings, pelez-les & les coupez par quartiers, ôtez-en les cœurs & les jetez à mesure dans de l'eau fraîche; prenez-en les pelures & les pépins avec d'autres coings coupés aussi par quartiers; faites-les bien bouillir & en tirez la décoction comme des pommes de reinette; mettez-la dans un poëlon avec beaucoup de sucre & de l'eau; jetez-y vos coings avec un peu de canelle; couvrez les & les faites cuire à petit feu; tâchez de leur faire prendre une couleur rouge, & lorsque votre syrop est cuit, en ge-

lée , tirez votre compôte , & la servez chaudement.

Gelée de Coins.

Faites une décoction de vos coins , mettez-la un peu rougir aussi ; passez-la dans une serviette , & la mettez au sucre comme les autres gelées.

Ou bien observez ce qui se fait pour le cotignac d'Orleans , qui est une véritable gelée.

Cotignac d'Orleans.

On prend des coins , on les coupe par morceaux qu'on pele & qu'on nettoye de leurs pépins ; sur six livres de fruit on met deux livres de sucre à cassé , dans lequel on met les coins ; on laisse cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en marmelade ; on passe le tout au tamis , & ce qui en sort sert pour le cotignac.

Cela fait , on fait encore cuire quatre livres de sucre à perlé ; on y met toute la liqueur qu'on a exprimée , on la fait bouillir , & lorsque le sirop est revenu à la même cuisson , on ôte le cotignac de dessus le feu , on l'écume soigneusement ; ensuite on le dresse tout chaud ou dans des boîtes , ou dans de petits pots ; & pour donner belle couleur à ce cotignac , on y met de la cochenille préparée.

Pâte de Coins.

Prenez des coins bien mûrs , pelez-les & en ôtez les cœurs & les pierres , faites-les cuire dans de l'eau en petite quantité ; mettez les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous , mettez dessous un vaisseau pour recevoir ce qui tombe à mesure que vous pressez & remuez vos coins.

Le tout étant passé vous le mettez dans un poëlon bien net , & le faites sécher à petit feu le remuant toujours avec la spatule & au fond & dans le tour , de crainte qu'il ne brule , jusqu'à ce que vous apperceviez que vos coins commencent à sécher , ce que vous connoîtrez lorsqu'ils

ne tiendront plus au poëlon. Mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre ; mêlez le tout ensemble, après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à cassé, & l'incorporer dans votre marmelade.

Autre façon.

Vos coins étant cuits comme on l'a dit, passez-les au tamis, faites-les sécher ensuite dans un poëlon sur le feu ; cela fait, mêlez-les avec du sucre, donnez-leur encore cinq ou six tours sur le feu sans les laisser bouillir, & les dressez à moitié froids ; achevez votre pâte comme les autres.

Syrop de Coins.

Prenez des coins bien mûrs, ôtez le coton de dessus avec un linge, rapez-le jusqu'au cœur ; prenez-en la rapure & la passez & pressez dans un linge ; mettez le jus qui en sortira dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte, exposez-la au soleil ou la mettez devant le feu, jusqu'à ce que votre jus soit tout clair ; ôtez-le alors de la bouteille sans remuer la lie ; faites cuire une livre de sucre à soufflé ; prenez quatre onces de jus de coins, mettez-les dans le sucre, mêlez le tout ensemble & le ferrez dans une bouteille ; s'il étoit trop décuit, il le faudroit faire cuire à perlé, qui est la vraie cuisson de tous les syrops de garde, & s'il ne l'étoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour l'achever de cuire.

On tire aussi du vin & de l'eau de coin, selon la méthode ordinaire.

Ce vin fortifie l'estomac, pousse par les urines, convient dans les coliques, dans les crachements de sang ; il appaise le mouvement des humeurs âcres & bilieuses qui causoient des évacuations par haut & par bas ; comme cette liqueur s'aigrit

Et se passe fort vite, on y mêle du miel, du sucre ou quelqu'autre matiere semblable pour la conserver plus long-tems.

COMPÔTE DE FRUITS, *Malorum conditura*. On le dit de la cuisson des fruits qu'on veut manger promptement; c'est une espece de confiture fort aisée à faire.

Voyez la maniere de faire des compôtes de toutes sortes de fruits dans leurs articles particuliers.

COMPÔTE DE POMMES DE REINETTE, voyez *Pommes*.

COMPÔTE DE POMMES A LA BOÜILLONNE, voyez *Pomme*.

COMPÔTE DE TRANCHES DE CITRONS, voyez *Citrons*.

COMPÔTE D'ORANGES, voyez *Orange*.

COMPÔTE DE CHAIR DE CITRON, voyez *Citron*.

COMPÔTE DE MARONS, voyez *Marons*.

COMPÔTE D'ÉPINE-VINETTE, voyez *Poire*.

COMPÔTE DE NEFLES, voyez *Nefles*.

COMPÔTE DE VERJUS, voyez *Verjus*.

COMPÔTE DE COINS, voyez *Coins*.

COMPÔTE D'ABRICOTS, voyez *Abricots*.

COMPÔTE D'AMANDES VERTES, voyez *Amandes*.

COMPÔTES DE GROSEILLES VERTES, voyez *Groseille*.

COMPÔTE DE GROSEILLES ROUGES, voyez *Groseille*.

COMPÔTE DE CERISES, voyez *Cerises*.

COMPÔTE DE FRAMBOISES, voyez *Framboise*.

COMPÔTE DE FRAISES, voyez *Fraise*.

COMPÔTE DE PRUNES, voyez *Prune*.

COMPÔTE DE PECHES, voyez *Pêcher*.

COMPOTE se dit aussi de l'assaisonnement de certaines viandes qu'on fait cuire, comme

compôte de pigeons. Voyez aussi sous les noms particuliers.

COMPOTIER, vaisseau dans lequel on sert une compôte au sucre.

CONCOMBRE, *cucumis*: ce fruit est beaucoup en usage dans les alimens ; les concombres sont ordinairement jaunâtres, quelquefois blancs, & quelquefois verts, les meilleurs sont ceux qui sont d'une figure oblongue, d'un verd foncé, & parsemés de petites verruës, ces fruits humectent & rafraîchissent beaucoup, parce qu'ils contiennent un suc visqueux & épais, fort propre à appaiser le mouvement trop impétueux des humeurs. Cependant ce suc rend les concombres de difficile digestion, parce que ces parties ne se désunissent qu'avec peine, c'est pourquoi on doit toujours bien faire cuire les concombres avant de les manger, afin que ce phlegme visqueux dont ils abondent, devienne par la cuisson moins indigeste. On peut encore les mêler avec quelques matières qui aident à les digérer, comme l'oignon, le sel, le poivre.

Les concombres conviennent dans les temps chauds aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; mais les personnes foibles & délicates, qui ont un mauvais estomac, ou qui sont d'un tempérament phlegmatique, doivent s'en abstenir.

M. Ray rapporte, d'après l'expérience qu'il en a faite, que les concombres sont très-sains, pourvu qu'après les avoir coupés par petites tranches, & remués entre deux plats, jusqu'à ce que toute la liqueur aqueuse en découle, on les assaisonne avec de l'huile, du vinaigre & du poivre.

Les petits concombres confits dans du vinaigre, avec du sel, du poivre & de l'aneth, excitent l'appétit.

L'appétit, lorsque la trop grande chaleur de l'estomac la rendu languissant

Les semences du concombre sont une des quatre semences froides majeures.

Les concombres se servent diversement en cuisine. On en farcit pour en piquer de grandes Entrées de pièces de bœuf; on les mange à la matelotte & en salade : on en garnit des Potages, on fait des filets aux concombres : le concombre entre dans le salpicon, on en fait des ragoûts, &c.

Concombres fricassés.

Coupez vos concombres par rouelles quand ils sont pelés : passez-les à la casserole avec du beurre, un oignon coupé par rouelles, sel & poivre ; laissez bien mitonner le tout, & lorsqu'ils sont cuits, servez-les avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus ou bien de la crème douce,

Autre manière.

Vos concombres coupés par tranches faites-les cuire entre deux plats avec du beurre & du sel & quelques clous de girofle. (On peut y ajouter de la croûte de pain, des raisins de corinthe & des champignons coupés bien menu.) Quand les concombres sont presque cuits, mettez-y du verjus en grain, ou des jaunes d'œufs délayés avec du verjus & un peu de muscade. (Vous y pouvez aussi mettre de la sausse d'une étuvée de poisson, ou du jus de viande rôtie).

Troisième manière.

Coupez vos concombres en rouelles bien minces, mettez-les ensuite dans une tourtière ou poêle, ou entre deux plats, sur un feu médiocre, afin qu'ils jettent leur eau ; puis les ayant fait égoutter, fricassez-les dans du beurre à demi roux, les assaisonnant de sel, poivre, de verjus en grain, un peu concassé dans le mortier.

& lorsqu'ils seront fricassés & que vous serez prêts à les tirer de la poêle, ajoutez-y quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de verjus, ou avec un peu de sauce de concombre, & ayant versé cela dans la poêle, retournez les concombres deux ou trois fois sur le feu; servez chaudement, vous pouvez raper un peu de muscade dessus.

On peut frire des concombres entiers, ou coupés par tranches, & les assaisonner de telle sauce que l'on voudra.

Concombres farcis pour piquer une entrée de pièce de Bœuf.

Choisissez des concombres qui ne soient pas bien gros, pelez-les bien & les vuidez de leurs semences sans les couper.

Faites une farce de chair composée de blanc de volaille, & si vous voulez d'un morceau de veau, le tout bien haché avec du lard blanchi & un peu de graisse blanche, du jambon cuit haché, des champignons, des truffes, & toutes sortes de fines herbes, tout cela bien haché & bien assaisonné. Farcissez-en vos concombres que vous aurez un peu blanchi, mettez-les cuire dans de bon jus ou bouillon gras; étant cuits, tirez-les, coupez-les en deux, & les laissez refroidir.

Faites ensuite une pâte à beignets, de farine délayée avec de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu, & un œuf, le tout bien battu ensemble.

Faites après cela de petites brochettes, passez les morceaux de concombre au travers, de façon que les bouts soient tous du même côté pour les pouvoir piquer dans une pièce de bœuf, trempez-les dans cette pâte, faites-les frire dans du beurre affiné ou sain-doux que vous aurez tout prêt; qu'ils aient belle couleur. Votre pi-

ce de bœuf étant dressée avec une saussé hachée de jambon & les marinades par-dessus , piquez-la de ces concombres farcis.

Si vous avez de la farce de reste , roulez la avec la main trempée dans de la farine , faites-en de petites boules comme un œuf, faites-les cuire en même tems que vos concombres , le tout doucement , afin que la farce se tienne. On les frit ensuite de la même maniere.

Concombres farcis à la matelotte.

Vos concombres farcis , comme on vient de le dire , faites-les cuire avec bon bouillon gras , ou bien dans de bon jus. Quand ils sont cuits servez-les avec un jus de bœuf dessous :

Ou bien les ayant dégraissé quand ils sont cuits, liez la saussé qui ne doit pas être trop abondante , avec un bon coulis , & avant de servir jetez-y un filet de vinaigre que le tout soit d'un beau roux.

On sert aussi les concombres farcis , en ragoût & à la saussé blanche.

Concombres farcis en maigre.

Faites une farce avec chair de carpe , d'anguille , champignons & truffes , le tout bien haché , & assaisonné de sel , poivre , clou , fines herbes , bon beurre , un peu de mie de pain trempé dans de la crème , deux jaunes d'œufs crus , le tout pilé ensemble. Farcissez - en vos concombres vuidés de leurs semences par un des bouts & bien pelés. Faites les cuire ensuite à petit feu dans une casserole avec bouillon de poisson , ou purée claire , étant cuits dressez les dans un plat coupés par la moitié dans leur longueur , & servez avec un coulis de champignons dessous. (Voyez au mot , *Champignon* la maniere de faire ce coulis.)

Au lieu d'un coulis de champignons vous pouvez vous servir d'un ragoût de laitances & de

champignons. (Voyez au mot *Laitances*, & au mot *Champignon*, la maniere de le faire.)

Ragoût de Concombres.

Vos concombres pelés & vuidés, coupez-les par petites tranches, faites les mariner pendant deux heures avec sel, poivre, un peu de vin aigre, deux oignons coupés par tranches; marinez, pressez-les dans une serviette, passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu: mouillez-les de jus, & laissez mitonner à petit feu. Quand ils sont cuits, dégraissez-les, & les liez d'un coulis de veau & de jambon, & servez pour toutes sortes d'Entrées aux concombres, à la broche ou à la braise.

Potage de Concombre en maigre.

Faites-les blanchir & les mettez cuire dans du bon bouillon de purée avec un oignon piqué de clous, quelques racines & de petites herbes; vous y ferez une liaison avec jaunes d'œufs, cela fait vous dressez votre potage que vous garnissez de vos concombres.

On peut aussi les farcir de poisson ou d'herbes.

Autre façon.

Pelez des concombres, coupez-les par moitié, ôtez-en la graine, mettez-les dans une petite marmite & les mouillez d'une cuillerée de bouillon de racines, & d'une autre de bouillon de poisson. (Voyez aux mot, *Poisson*, & *Racines*.) Ayant mitonné des croûtes de bouillon de poisson & de bouillon de racines, moitié l'un, moitié l'autre, mettez un petit pain dans le milieu garnissez-le potage d'une bordure de concombres, jetez le bouillon par-dessus, & servez chaudement.

En faisant cuire les concombres, mettez dans la marmite un petit paquet d'oseille & un autre de cerfeuil, pour donner du goût.

On peut les servir en maigre d'une farce de poisson de la même manière que nous l'avons dit. Il faut mitonner les croûtes d'un bouillon de poisson, & mettre au milieu un petit pain farci & le garnir de même que l'autre ci-dessus.

Concombres en Salade.

On fait assez, & nous avons dit au commencement de cet article, de quelle manière on doit manger les concombres en salade.

Concombres confits.

Choisissez des concombres qui ne soient pas trop mûrs, & qui soient d'une belle qualité; rangez-les proprement dans un pot de grais avec sel & vinaigre. (Quelques-uns y mettent moins eau pour les rendre moins âcres.) Couvrez-les bien, & les laissez un mois sans y toucher. Mettez votre pot dans un endroit qui ne soit ni trop humide ni trop chaud afin d'empêcher que le vinaigre ne s'échauffe & ne se corrompe. Que vos concombres trempent toujours dans la saumure, s'ils en manquoient, il faudroit la renouveler.

Quand la saison des concombres est passée, on se sert de ceux-ci après les avoir bien pelés & fait tremper; & si c'est pour garnir des potages, on les fait blanchir; si c'est pour des filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire des filets, & on les passe de même manière lorsqu'ils sont frais.

Les petits concombres se confisent en entier avec du sel, du poivre, & de l'annette, dans du vinaigre; on les appelle cornichons.

Nous avons dit au commencement de cet article quels sont les tempéramens auxquels les concombres conviennent principalement, nous avons indiqué de plus la manière dont on doit les assaisonner pour en faire un aliment sain.

CONFITURE, *Condictura*. Préparation faite

ordinairement avec du sucre qu'on donne aux fruits , aux herbes , aux fleurs , aux racines ou à certains suc , pour leur donner un goût agréable , ou pour les conserver.

Il y a des confitures sèches & liquides ; il y en a d'autres qu'on appelle à demi-sucré , parce qu'on y met peu de sucre , afin de faire mieux sentir le goût du fruit.

Confitures au Sucre.

Il est impossible de bien confire au sucre , si l'on ne sçait bien l'art de le cuire comme il faut. Voyez au mot *Sucre* , les différentes cuissens qu'on lui donne.

On trouvera sous les noms particuliers des fruits , des fleurs , des racines , &c. la manière particulière de les confire , soit au sec , soit au liquide , soit à demi sucré.

Confitures au Vin doux , au Cidre & au Miel.

Toutes ces especes de confitures regardent les fruits , & sont d'un grand secours dans une maison de campagne , où l'on sert au défaut d'autres de plus grand relief.

Poires au Moût.

Prenez du moût rouge , mettez-y des poires , après les avoir pelées & mises en quartiers , si elles sont trop grosses , & piquées de clous de girofle ; mettez le tout dans un chaudron sur le feu , faites-le bouillir doucement avec votre fruit , laissez-le consommer jusqu'au tiers ; & s'épaississant par ce moyen , tirez-le lorsqu'il sera plutôt trop cuit que pas assez , de crainte qu'il ne se moisisse ; & si cela arrivoit , remettez-le sur le feu & le laissez un peu bouillir , puis tirez-le dans des pots de terre.

On doit avoir soin en confisant des fruits de les bien écumer : on connoît qu'il est tems de tirer cette confiture quand le syrop est d'une bonne consistance , & qu'il se tient en gouttes.

sans couler lorsqu'on en met sur une assiette ; alors on y met de la canelle & un clou de girofle.

Tous les autres fruits se confisent de même.

Confitures au Cidre.

Tous les fruits qui se confisent au moût , se peuvent confire au cidre , en observant les mêmes choses.

Confitures au Miel.

Choisissez le miel le plus épais , mettez-le sur le feu pour le faire bouillir dans une poêle à confitures , ayez bien soin de le remuer ; pour connoître s'il est cuit , mettez un œuf de poule doucement sur le miel , s'il flotte dessus , c'est une marque qu'il est cuit ; s'il enfonce , c'est un signe qu'il ne l'est pas assez ; ainsi il faudra attendre que le miel soit tel qu'on le souhaite pour confire les fruits.

Pour les herbes & les fruits que l'on confit au vinaigre pour les conserver , comme les concombres , le pourpier , les capres , &c. vous trouverez la manière de le faire sous les articles particuliers.

Confitures liquides.

ABRICOTS VERDS , voyez *Abricot*.

ABRICOTS VERDS CONFITS AVEC LEUR PEAU , voyez *Abricot*.

ABRICOTS MURS , voyez *Abricot*.

ABRICOTS AVEC LA PEAU ET LE NOYAU , voyez *Abricot*.

ABRICOTS DE MÉNAGE , voyez *Abricot*.

AMANDES VERTES , voyez *Amande*.

GROSEILLES VERTES , voyez *Groseille*.

CERISES ET SANS NOYAU , voyez *Cerise*.

FRAMBOISES LIQUIDES , voyez *Framboise*.

GROSEILLES ROUGÈS , voyez *Groseille*.

NOIX BLANCHES , voyez *Noix*.

MURES , voyez *Mûres*.

PRUNES IMPÉRIALES , voyez *Prune*.

POIRES DE ROUSSELET , voyez *Poire*.

POIRES DE MUSCAT, voyez *Poire*.

PÊCHES DE CORBEIL AU LIQUIDE, voyez *Pêches*.

MUSCAT, voyez *Muscat*.

VERJUS, voyez *Verjus*.

COINS, voyez *Coin*.

Confitures au sec.

ABRICOTS VERDS, voyez *Abricot*.

ABRICOTS JAUNES, voyez *Abricot*.

AMANDES VERTES, voyez *Amande*.

CÉRISES, voyez *Cerise*.

FRAMBOISES, voyez *Framboise*.

GROSEILLES ROUGES, voyez *Groseille*.

NOIX BLANCHES, voyez *Noix*.

PRUNES, voyez *Prune*.

POIRES, voyez *Poire*.

PÊCHES VERTES, voyez *Pêche*.

PÊCHES MURES, voyez *Pêche*.

POMMES, voyez *Pomme*.

VERJUS, voyez *Verjus*.

ORANGES, voyez *Orange*.

ORANGES EN ROCHERS, voyez *Orange*.

ZESTS D'ORANGES, voyez *Orange*.

CITRONS, voyez *Citron*.

ZESTS DE CITRON, voyez *Citron*.

LAITUES ROMAINES CONFITES, voyez *Laitue*.

AMANDES A LA PRALINE, voyez *Amande*.

PRALINE DE VIOLETTE, voyez *Violette*.

PRALINE DE ROSES, voyez *Rose*.

PRALINE DE GENET, voyez *Genet*.

PRALINE D'ORANGE, voyez *Orange*.

PRALINE DE CITRON, voyez *Citron*.

MARRONS GLACÉS, voyez *Marrons*.

MARRONS A LA LIMOSINE, voyez *Marrons*.

CONSERVE. Confiture sèche qui se fait avec du sucre, de plusieurs pâtes, ou fruits ou fleurs, pour les rendre plus agréables au goût.

Il y a plusieurs sortes de conserves ; on les trouvera toutes sous les articles particuliers.

Conserve de toutes sortes de fruits.

Prenez des cerises à oreilles , des abricots de même , des prunes , des pêches ou des amandes vertes confites & séchées ; coupez-les par morceaux , faites cuire du sucre à soufflé , dans lequel vous mettrez ces fruits ; mêlez bien le tout avec une spatule , remuez le sucre tout autour du poëlon , jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir & à former une petite glace ; alors dressez votre conserve dans des moules , & quand elle est froide , tirez-la des moules pour la garder.

Cette maniere de faire des conserves se pratique dans le tems qu'il n'y a point de ces fruits ; car si c'est dans leur saison , on prend les cerises , on leur fait rendre leur eau , ensuite on les met égoutter sur un tamis ; cela fait on les pile dans un mortier. Pour les autres fruits dont on a parlé , on les pile seulement , après quoi on les passe sur le feu pour les faire sécher.

Alors on fait cuire du sucre à cassé , on y mêle le marc du fruit dont on veut faire sa conserve , puis on l'acheve comme on vient de le dire.

Conserve à l'Intendante , ou Conserve à la Royale.

Prenez de l'écorce de citron , des pistaches ; des abricots & des cerises ; coupez-les par petits morceaux , parsemez-les de sucre en poudre & les faites bien désécher , mais lentement auprès d'un petit feu ; faites cuire du sucre à la plume un peu fort , & sans l'ôter de dessus le feu mettez vos fruits dedans ; lorsque vous apercevrez la plume de votre sucre , ôtez-le & le faites blanchir ; enfin quand la petite glace s'y formera , tirez votre conserve avec une cuiller.

Conserve en forme de tranches de Jambon.

Choisissez le plus beau sucre que vous pourrez trouver, faites-en deux parties que vous mettez dans deux poëlons, & faites cuire à soufflé dans l'un & dans l'autre; mettez du jus ou de la rapure de citron dans tous les deux, & un peu de cinabre dans un seul; remuez-le bien avec du sucre pour lui faire prendre couleur, faites ensuite une couche de conserve blanche sur du papier environ de la grandeur de la main, au dessus une couche de conserve rouge, au dessus de la rouge une blanche, & ainsi successivement jusqu'à l'épaisseur de quatre doigts, en sorte que la dernière soit rouge; coupez le tout avec un couteau en forme de tranches de jambon, & le renversez à mesure sur du papier; n'oubliez pas chaque fois que vous prendrez de la conserve rouge, d'y mettre un peu de sinabre pour la rougir davantage.

Autre façon.

Prenez d'une part des pistaches pilées, d'autre part de la poudre de roses de Provins détrempées avec un peu de citron, d'autre part encore des amandes pilées en pâte; mettez ces trois choses dans trois différens vaisseaux, faites cuire environ une livre & demie de sucre en cuillon de conserve; étant cuit, partagez le en trois; conservez deux de ces parties sur la cendre chaude, & dans la troisième versez vos roses, & après les y avoir bien délayées, vous verserez le tout ensemble sur une feuille de papier doublé que vous remplirez de deux doigts de hauteur aux quatre côtés, en attachant les quatre coins avec des épingles; cela fait, & lorsque ce premier sucre versé sera à moitié froid, & coloré par le moyen des roses, prenez de vos amandes, mêlez ce que vous en prendrez dans une dei

parties du sucre mis sur la cendre chaude , & les versez sur vos roses ; faites la même chose à l'égard des pistaches & de la dernière partie du sucre ; quand le tout sera en état d'être coupé au couteau , abattez les bords du papier & les coupez par tranches de l'épaisseur d'un quart d'écu.

Caramel.

Faites cuire de beau sucre à cassé ; quand il est cuit ôtez-le de dessus le feu , mettez-y un peu d'essence d'ambre ; versez-le avec le poëlon comme de petits ronds sur une assiette , ou dans un bassin d'argent.

Autre façon.

Faites fondre du sucre avec un peu d'eau , en sorte que la cuisson en soit plus forte que celle de conserve ; mettez-y du syrop de capillaire & jetez le tout dans l'eau fraîche.

Cette sorte de tablette est merveilleuse pour la poitrine , & pour faciliter l'expectoration.

CONSERVE DE ROSE , voyez *Rose*.

CONSERVE DE FLEURS D'ORANGE , voyez *Orange*.

CONSERVE D'EAU DE FLEURS D'ORANGE , voyez *Orange*.

CONSERVE DE JUS DE CITRON , voyez *Citron*.

CONSERVE DE RACLURE DE CITRON , voyez *Citron*.

CONSERVE DE PISTACHES , voyez *Pistache*.

CONSERVE DE GRENADES , voyez *Grenade*.

CONSERVE DE VIOLETTES , voyez *Violette*.

CONSERVE DE FRAMBOISE , voyez *Framboise*.

COQ, *Gallus*. C'est comme on le sçait assez le mâle de la poule ; c'est un Animal extrêmement lascif. Les fréquentes dissipations qu'il fait par la grande chaleur où il est continuel-

lement, rendent sa chair sèche & difficile à digérer; elle a peu de goût étant dépouillée des parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques; aussi est-elle peu en usage, du moins sur les bonnes tables.

Quoique le coq soit un assez mauvais aliment, les crêtes de cet Animal sont cependant délicieuses. Voyez au mot Crête.

Bouillon de Coq.

On emploie le coq pour les bouillons; l'on choisit même en cette occasion le coq le plus vieux: ce bouillon est apéritif & détersif, il lâche un peu le ventre, il nourrit & il restaure.

COQ D'INDE, *Gallus Indicus*. Voyez Dindon.

CORIANBRE, *Coriandrum*. La plante qui porte la coriandre est cultivée dans les jardins à cause de ses graines, dont on se sert assez communément dans les alimens, dans les confitures, dans les liqueurs spiritueuses & dans la biere; elles sont vertes sur la plante, mais elles deviennent blanchâtres à mesure qu'elles séchent. Elles sont d'un goût, & d'une odeur aromatique & fort agréable, quoique le reste de la plante ait une odeur très-désagréable.

On doit choisir la semence de coriandre grosse, bien nourrie, nouvelle, nette, bien sèche, blanchâtre, d'un goût & d'une odeur forte & agréable.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & médiocrement de sel essentiel.

Elle corrige la mauvaise haleine, fortifie l'estomac, aide à la digestion, étant prise après le repas elle chasse les vents & résiste au mauvais air. L'usage trop fréquent de la coriandre enflamme les humeurs, & ne convient point aux personnes qui sont d'un tempérament chaud & bilieux.

Elle convient dans les tems froids aux vieillards, aux personnes dont les humeurs sont

grossières & peu en mouvement , & dont l'estomac ne digère pas facilement.

Eau de Coriandre.

Prenez une poignée de coriandre , écossez-la & la mettez dans une pinte d'eau avec un quarteron de sucre ; laissez-la tremper jusqu'à ce que l'eau en ait assez pris le goût , & que le sucre soit fondu ; cela fait , passez-la & en buvez pour vous rafraîchir.

CORIACE , *Coriaceus*. Qui est dur , & qui se tire en mangeant , comme du cuir ; rien n'est plus désagréable qu'une chair coriace, c'est pourquoi on la laisse mortifier avant de la manger ; elle en est & plus saine & d'un goût plus agréable.

CORME ou **SORBE** , *Sorbum*. Les cormes ne mûrissent point sur l'arbre comme les autres fruits ; on est obligé de les cueillir en automne & de les étendre sur de la paille. Quand elles y ont été quelque tems , elles changent beaucoup de consistance & de goût, de dures , acerbés & désagréables qu'elles étoient , elles deviennent molles , douces & délicieuses.

Les sorbes sont astringentes , parce qu'elles contiennent des parties grossières & tartareuses , qui fixent & qui embarrassent les humeurs âcres & trop ténues , qui causoient des diarrrées , des vomissemens & des hémorrhagies.

L'usage immodéré de ce fruit est souvent pernicieux , parce que contenant un suc grossier & terrestre , il produit aussi beaucoup d'humours grossières. De plus ce suc demeurant long-tems à fermenter dans l'estomac & dans les intestins s'aigrit, picote les fibres de ces parties, & cause des tranchées & des coliques.

Les cormes conviennent en hiver aux jeunes gens bilieux , & à ceux qui ont l'estomac foible, pourvu qu'ils en usent modérément.

Si l'on exprime le suc des cormes , & qu'on

le laisse fermenter quelques tems , il devient vineux & semblable au poiré : cette liqueur se nomme cormé.

CORNE DE CERF. Gelée de corne de cerf. Voyez *Cerf*.

CORNICHONS. Cornes de cerf nouvellement sorties. Voyez *Cerf*.

CORNICHONS. Petits concombres confits. Voyez au mot *Concombre*.

COTELETTES, *parva costæ*. Les côtelettes de veau & de mouton sont susceptibles de bien des apprêts dans les cuisines.

Côtelettes de mouton en robe de Chambre.

Faites-les cuire avec du bouillon , très-peu de sel , un bouquet garni. Quand elles sont cuites , dégraissez-le bouillon & le passez au tamis , faites-le réduire en glace , & mettez dedans les côtelettes pour les glacer. Retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir.

Prenez de la roüelle de veau & de la graisse de bœuf pour faire une farce avec deux œufs , sel , poivre , persil , ciboules , champignons , le tout bien haché. Enveloppez chaque côtelette avec de cette farce , mettez-les sur une tourtière , & les pannez de mie de pain , faites-les cuire au four. Quand elles ont pris belle couleur , mettez-les égoutter de leur graisse , & servez dessous une bonne sauce claire.

Autres Côtelettes farcies.

Prenez de côtelettes de veau ou de mouton , faites-les cuire dans du bouillon. Quand elles sont cuites , ôtez en toute la chair , & gardez les os. Hachez ensuite cette chair pour en faire une farce avec du lard blanchi , de la tétine de veau , un peu de persil & de ciboule , truffes , champignons , le tout haché ensemble & pilé dans un mortier avec les épices & les assaisonnemens nécessaires , une mie de pain trempée dans

du lait ou dans du jus, & un peu de crème de lait. Liez la farce avec des jaunes d'œufs de manière qu'elle ne soit pas trop liquide.

Faites des bardes de lard de la grandeur de vos côtelettes; mettez cette farce sur les bardes avec l'os des côtelettes, faites la même chose à chaque côtelette que vous formerez avec votre couteau trempé dans des œufs fouettés, comme si c'étoit une côtelette véritable; vous les dorez ensuite & pannez par-dessus; vous les rangez dans une tourtière, & les mettez au four pour leur faire prendre belle couleur, après quoi on les sert pour garnitures d'Entrées ou pour Hors-d'œuvres. C'est ce que l'on appelle *Côtelettes farcies à la Crème.*

On sert encore des côtelettes de veau farcies avec du fenouil seul, & jus au fond du plat en servant pour Hors-d'œuvres.

Côtelettes de Mouton au Basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites-les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre, & les finissez de même. Pour la farce vous la ferez aussi de même excepté que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crème; quand elles seront bien enveloppées de farce & pannées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit; dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans un plat.

Côtelettes grillées.

Prenez des côtelettes de veau ou de mouton; piquez-les de petit lard & les passez à la poêle avec bon beurre ou lard fondu bien assaisonné, ou bien faites-les cuire dans une tourtière au four. Ces côtelettes servent de plat d'Entrée, ou pour garniture d'Entrée; vous pouvez si vous voulez-les servir dans le premier cas avec un ra-

goût de champignons , sel, poivre & bons assaisonnemens.

Autre Entrée de côtelettes de Mouton ou de veau.

Prenez des côtelettes de mouton ou de veau, coupez-les proprement, séparément, applatissez-les, piquez-les ensuite de petit lard, comme les fricandeaux, poudrez-les de mie de pain, persil haché, sel & poivre; passez-les à la casserole avec lard fondu; étant cuites, & de belle couleur, rangez-les dans un plat & mettez dessous un ragoût de champignons & de ris de veau, & servez garni de champignons frits.

Autre façon.

Vous pouvez encore les faire cuire au pot, les tremper ensuite dans une pâte claire, les faire frire dans du sain-doux, & les servez avec verjus, sel & poivre.

Côtelettes marinées de veau ou de Mouton.

Faites-les tremper pendant trois heures dans du verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier; trempez-les ensuite dans une pâte à beignets faite avec farine & eau, un œuf cru, sel, & un peu de beurre fondu, le tout battu ensemble; faites-les frire ensuite dans du sain-doux, ou dans du beurre affiné, & servez pour Entrée garni de persil frit, ou bien avec un bon jus, les ayant fait mitonner auparavant, ou bien avec un coulis & jus.

Côtelettes en Haricot.

Les côtelettes de mouton peuvent se mettre en haricot avec des navets cuits bien à propos & passés au roux, eau, sel & poivre, & un peu de vin si l'on veut, à moitié de la cuisson & farine frite pour liaison, en cuisant. Il faut servir ce haricot à courte sausse.

Vous pouvez encore, après avoir bien accommodé vos côtelettes, les tremper dans du lard fondu, avec de fines herbes hachées, du
sel

Sel & du poivre , les panner & les griller , & servir avec bon jus.

Côtelettes de Veau à la Lionnoise.

Prenez un carré de veau que vous coupez par côtelettes ; après les avoir appropriées , lardez-les d'anchois , de lard & de cornichons assaisonnés de sel & gros poivre ; faites-les mariner avec de l'huile , peu de sel & gros poivre , persil , ciboule , échalotte ; faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bardes de lard. Quand elles sont bien cuites , servez-les avec la sauce suivante.

Mettez dans une casserole , persil , ciboule , échalottes , le tout haché , sel , gros poivre , deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine , une cuillerée d'huile fine , deux cuillerées de bon bouillon , faites lier la sauce sur le feu ; en servant mettez un jus de citron.

Côtelettes de veau à la poêle.

Coupez le collet par côtes , ôtez les os , ne laissez que la côte ; mettez-les dans une casserole , avec du lard fondu , persil , ciboule , un peu de truffes , sel , poivre , le tout haché très-fin , une tranche de citron ; la peau ôtée , couvrez avec des bardes de lard , faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites , ôtez-les de la casserole , dégraissez-les , dressez-les dans un plat , ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole , mettez dedans un peu de coulis , dégraissez la sauce , mettez-la sur le feu , & la servez sur les côtelettes.

Côtelettes de Veau à la Choisi.

Prenez un carré de veau mortifié , ôtez-en la chair , & faites bouillir les os dans une grande marmite ; passez la chair sur le feu avec un peu

de beurre ; hachez-la avec de la graisse de bœuf, faites-en une bonne farce de godiveau bien liée & assaisonnée de bon goût.

Prenez ensuite du jambon & des champignons, le tout coupé en dés ; faites-les cuire comme un salpicon. Quand il est cuit & bien lié , ajoutez-y des cornichons blanchis coupés en dés ; prenez ensuite de la farce que vous aurez faite gros comme un œuf, creusez la comme si vous vouliez faire un petit pâté , mettez dedans du salpicon, enfermez-le avec la farce ; prenez les os du carré que vous avez mis dans le pot, autant de côtes que vous voulez faire de côtelettes , parez-les & mettez une côte dans chaque puits de farce, & leur donnez la figure de côtelettes ; unissez-les avec de l'œuf battu , pannez-les de mie de pain , faites-les frire de belle couleur , & servez garnies de persil frit.

Côtelettes de Mouton à la purée de Navets.

Coupez en côtes un carré de mouton , faites-les cuire avec bouillon , sel , poivre , la moitié d'un citron coupé en tranches , un bouquet de fines herbes ; couvrez de bardes de lard , prenez des navets pelés que vous coupez par morceaux , faites-les blanchir un bon quart d'heure dans l'eau bouillante ; retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche , & les faites égoutter sur un tamis ; mettez-les ensuite dans une casserole avec une tranche de jambon , de la réduction de bon bouillon , sel , poivre , un bouquet ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade ; ôtez le bouquet , passez-le à l'étamine pour en faire une purée. S'ils n'ont point assez de couleur , mettez-y un peu de jus ; mettez votre purée sur le feu pour la faire bouillir , & la faites réduire si elle est trop claire ; dressez-la dans un plat , les côtelettes par-dessus.

Côtelettes de Porc frais à la Cendre.

Coupez en côtes une échinée de porc frais , passez-les sur le feu avec du lard fondu , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin , sel & gros poivre ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , mettez dessus les côtelettes de porc frais avec leur assaisonnement ; couvrez-les de bardes de lard , & faites cuire à petit feu. A moitié de cuisson mettez-y un verre de vin de Champagne ; bouilli & écumé achevez de les cuire. Quand elles sont cuites dressez-les dans un plat , mettez dans leur cuisson deux cuillerées de coulis , dégraissez la sauce , passez-la au tamis , pressez-y un jus de citron , & servez dessus les côtelettes.

Côtelettes de Porc frais à la Royale.

Coupez en côtes un carré de porc frais ; faites-les cuire avec de bon bouillon , sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , ail , thym , laurier , basilic , moitié de citron en tranches , & couvertes de bardes de lard.

Passez dans une casserole un ris de veau blanchi coupé en quatre , une tranche de jambon , des champignons , deux foies gras , un morceau de beurre , un bouquet de fines herbes ; mouillez avec un peu de réduction , un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis , de bon bouillon , sel , gros poivre ; faites cuire le ragoût & le dégraissez.

Votre ragoût cuit , tirez les côtelettes de leur braise , mettez-les faire quelques bouillons dans le ragoût , dressez-les dans un plat , le ragoût par-dessus & servez.

Tourte de Côtelettes de Mouton à la Périgord.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtelettes fort courtes , ne laissez que l'os qui marque la côtelette ; foncez de pâte brisée une

tourtiere , arrangez les côtelettes dessus ; pelez autant de moyennes truffes & les mettez entre les côtelettes , assaisonnez par-dessus avec du sel fin , & un peu d'épices mêlées ; couvrez de bardes de lard , & sur les bardes mettez par tout du beurre de l'épaisseur d'un écu , le reste selon la méthode ordinaire : mettez cuire au moins trois heures.

Quand votre tourte est cuite , mettez dedans un bon coulis , où il y aura un verre de vin de Champagne ou au moins de bon vin blanc.

On peut aussi faire des tourtes de côtelettes de mouton sans truffes , & dans ce cas il ne faut point mettre de vin blanc dans votre coulis.

COTIGNAC, *Cotonea saccharo condita*. Confiture ou pâte de coins. Voyez au mot *Coin* , *Cotignac d'Orleans* , la manière dont il se fait.

On appelle encore *Cotignac* certaine confiture qu'on fait avec du moût sortant de la tuye ou du pressoir : voici ce que c'est.

Prenez un seau ou deux de moût , faites-le bouillir sur un feu clair jusqu'à consommation des deux tiers ; étant ainsi cuit , prenez des poires d'hyver , rateau , par exemple , ou certeau ; pelez-les , coupez-les par quartiers & les jetez dans votre moût.

Cela fait , vous les faites cuire dans une chaudière , prenez garde que votre cotignac ne brûle en bouillant ; lorsqu'il a pris quelques bouillons & que vous voyez que le sirop a bonne consistance , dressez-le dans des pots de grais bien nets , & lorsqu'il est refroidi , couvrez les pots de papier pour vous en servir au besoin.

COULIS, *Jus carniū colatum*. Jus passé à l'étamine , servant aux liaisons & à donner une saveur agréable aux ragoûts : il y en a de plusieurs façons.

Coulis pour différens Potages gras.

Prenez un morceau de bœuf, du cimier, faites-le rôtir à la broche bien rissolé; pilez tout chaud ce qui est le plus cuit avec croûtons de pain, carcasses de perdrix ou volailles, telles qu'elles soient; le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez-le dans une casserole avec jus & bon bouillon, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, thin, basilic & morceau de citron verd. Faites-le bouillir quatre ou cinq bouillons, passez-le à l'étamine, & vous en servez ensuite avec jus de citron pour mettre sur vos potages gras.

Ce coulis peut servir pour plusieurs petits potages gras, comme des profitrolles, de perdrix, de cailles, d'alouettes, de beccasses ou de sarcelles, qu'on peut garnir de fricandeaux & de ris de veau.

Autre maniere de Coulis pour les Potages dont on se sert présentement au Roux.

Prenez deux ou trois livres de veau & une demi-livre de jambon maigre que vous coupez par tranches; garnissez-en le fond d'une casserole, & y mettez un oignon coupé par tranches, carotes & panais; couvrez votre casserole, mettez suer sur un fourneau, & lorsqu'il est attaché & d'une belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu, poudrez-le tant soit peu de farine & le remuez; mouillez-le ensuite de jus & de bouillon, autant de l'un que de l'autre, pour le faire d'une belle couleur, & l'assaisonnez de quelques champignons, truffes & mousserons, une ciboule entière & persil, trois ou quatre clous, des croûtes, & laissez mitonner.

Quand vous êtes prêt à le passer, si c'est un potage de perdrix au roux, prenez une perdrix qui ait bon fumet, cuite à la broche, pilez-la dans le mortier & la délayez dans le coulis.

Passez-le ensuite à l'étamine; étant passé vous

le mettez dans une petite marmite pour le tenir chaudement, & le jeter sur votre potage en servant.

Ce fond de coulis sert pour toutes sortes de viandes noires.

Lorsque vous voulez faire un coulis de beccasses, il n'y a qu'à vous servir d'une beccasse au lieu de perdrix, ainsi des autres, comme les pins, faisans, cailles.

Il faut que la viande de la sorte dont vous vous servirez soit plus qu'à demi cuite à la broche avant de la piler pour mettre dans votre coulis; ainsi il n'y a que le déguisement de la viande que vous mettez dans votre coulis, qui donne le goût & le nom au coulis.

Coulis général pour toutes sortes de Ragoûts.

Garnissez de tranches de veau & de jambon le fond d'une casserole avec oignons, carotes, panais coupés par tranches, comme nous venons de le dire, continuez de même; quand il a belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu & le poudrez d'un peu de farine, & remuez afin que la farine cuise; mouillez de moitié jus & moitié bouillon; assaisonnez de trois ou quatre clous, ciboules entières, persil, un peu de basilic, morceau de laurier, champignons, truffes, mousserons hachés dedans la croûte de deux petits pains; faites mitonner le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Quand il est cuit, ôtez les tranches de veau, afin qu'il ne blanchisse pas votre coulis en le passant; passez-le à l'étamine; mettez à part le plus clair de votre coulis qui tombe; il vous sert pour des Entrées & des Entremets de légumes, & pour des Entrées de broche.

Au lieu de jus vous vous servez de ce coulis clair, en lui donnant une pointe pour vos Entrées.

On sert généralement de ce coulis pour toutes sortes d'Entrées & d'Entremets

Coulis blanc en gras.

Faites cuire une poularde à la broche, desossez-la, ôtez-en la peau & la hachez; pilez dans un mortier une poignée d'amandes douces pelées; ajoutez-y le blanc de poularde & quatre jaunes d'œufs; pilez bien le tout ensemble.

Mettez deux livres de veau & un morceau de jambon coupés par tranches dans une casserole avec les mêmes assaisonnemens; ajoutez à tous ces ingrédiens un peu de mie de pain, faites bien mitonner jusqu'à ce que le veau soit cuit. Quand il l'est, retirez-le de la casserole & y délayez le blanc de poularde, les jaunes d'œufs & les amandes qui sont dans le mortier; faites chauffer un peu, mais sans bouillir, passez à l'étamine.

Ce coulis sert pour les Potages au blanc, pour les Entrées de filets & autres Entrées au blanc & Entremets.

Quand ce coulis sert pour un potage, il faut qu'il soit plus liquide que pour les Entrées.

Si vous voulez le faire de blanc de perdrix, servez-vous de perdrix au lieu de poularde; on tire de même les tranches de veau avant de le passer, afin que la perdrix passe mieux par l'étamine.

Coulis blanc en maigre.

Faites bouillir dans du bouillon bien clair des amandes pilées, de la mie de pain trempée dans de la crème, & des filets de poisson cuits le plus blancs que vous pourrez; ajoutez-y mousserons frais, truffes blanches, basilic & ciboules. Quand le tout a bouilli l'espace d'un quart d'heure, passez-le par l'étamine.

Autre Coulis blanc en maigre.

Faites griller deux perches ou un brochet sur

le gril , à petit feu , pelez les , ôtez-en la chair proprement , prenez une poignée d'amandes douces pelées , pilez-les dans un mortier avec la chair de votre poisson , quatre ou cinq jaunes d'œufs durs.

Mettez dans une casserole cinq ou six oignons , deux carottes , autant de panais , le tout coupé par tranches ; faites-les cuire avec un morceau de beurre , en remuant de tems en tems. Quand ils commencent à roussir , mouillez les d'une purée claire.

Prenez une carpe , desossez-la. (La chair vous servira pour un hachis , ou pour une farce.) Coupez l'arête & la tête par morceaux , & la mettez dans votre casserole avec le bouillon d'oignons.

Quand le tout à bouilli un quart d'heure , passez-le dans un tamis , dans une autre casserole , ajoutez-y truffes , champignons , ciboule entière , un peu de basilic & de persil , deux clous , un peu de mie de pain , faites mitonner le tout à petit feu pendant un quart d'heure , délayez-y ensuite votre poisson pilé , vos amandes & vos œufs , faites mitonner le tout , sans bouillir , de peur qu'il ne tourne , passez-le à l'étamine.

Ce coulis vous sert pour des potages ou pour des Entrées.

Autre coulis pour les jours maigres.

Passez des oignons & des carottes comme pour un bouillon , quand ils sont bien roux jetez-y une poignée de persil , un peu de basilic , clous de girofle , croûtes de pain , & bouillon de poisson. Le tout étant mitonné , passez-le à l'étamine.

Outre ces coulis il y en a encore plusieurs dont on se sert dans les cuisines pour différentes choses

choses , on les trouvera sous les articles particuliers.

COULIS DE LENTILLES , voyez *Lentille*.

COULIS DE CHAPONS , voyez *Chapon*.

COULIS DE PERDRIX , voyez *Perdrix*.

AUTRE POUR LES ENTRÉES AU ROUX , voyez *Perdrix*.

COULIS DE CANARDS , voyez *Canard*.

COULIS DE GROS PIGEONS , voyez *Pigeon*.

COULIS DE RACINES , voyez *Racines*.

COULIS DE CHAMPIGNONS , voyez *Champignons*.

COULIS D'ECREVISSES EN MAIGRE , voyez *Ecrevisse*.

COULIS A DEMI-ROUX AUX ECREVISSES EN MAIGRE , voyez *Ecrevisse*.

COULIS D'ECREVISSES A DEMI-ROUX EN GRAS , voyez *Ecrevisse*.

COULIS D'ECREVISSES POUR LES POTAGES , voyez *Ecrevisse*.

COULIS D'ANCHOIS , voyez *Anchois*.

COULIS DE CAPRES , voyez *Capres*.

COULIS DE TRUFES , voyez *Trufe*.

COULIS DE MOUSSERONS , voyez *Mousseron*.

COULIS DE MORILLES , voyez *Morille*.

COULIS DE POIS , voyez *Pois*.

COULIS DE CHAMPIGNONS , voyez *Champignons*.

COULIS DE JAUNES D'OEufs , voyez *Oeufs*.

C O U R G E , *Cucurbita*. Les courges humectent , rafraîchissent , adoucissent l'âcreté des humeurs , & appaisent la soif ; elles sont difficiles à digérer , affoiblissent l'estomac , & excitent des vents & des coliques.

Elles conviennent dans des tems chauds aux jeunes gens bilieux , mais les personnes d'un tempérament froid & phlegmatique , doivent s'en abstenir.

On mêle ordinairement les courges avec des herbes aromatiques , avec le persil , l'origan , la

moutarde , le poivre & plusieurs autres matieres âcres & volatiles , capables d'aider à l'atténuation du phlegme visqueux de ce fruit , & lui donner un goût plus relevé.

On confit encore les courges avec du sucre pour les rendre plus agréables & plus salutaires. En effet on rarefie en les faisant bouillir leur substance grossiere; & de plus le sucre avec lequel on les mêle , leur donne un appétit piquant , qui les fait paroître moins fades , & les rend plus aisées à digérer.

On apprête les courges comme les citrouilles.

COURT-BOUILLON , *Garum*. Maniere particuliere de faire cuire certains poissons dans une sausse faite avec eau, vinaigre , sel & beurre , ou bien avec vin & peu d'eau , sel , poivre , &c.

On trouvera sous les articles particuliers des poissons qui s'appretiennent ainsi , la maniere de les cuire.

CREME , *cremor*. C'est la plus grasse , la plus huileuse & la plus délicate du lait séparée du *Serum*. Voyez au mot *Lait* , ses propriétés.

Crème fouettée.

Prenez de la crème de lait de vache , fouettez-la dans un vaisseau , elle devient rare , tenue , & facile à digérer ; on en fait ici grand usage.

Autre Crème.

Pour faire de la crème fouettée , prenez , suivant la quantité que vous en voulez faire , une chopine de lait , ou trois demi-setiers de bonne crème ; mettez-y une cuillerée ou deux d'eau de fleur d'orange avec un quattreron de sucre en poudre bien tamisé. Mettez-le tout ensemble dans une terrine , & fouettez aux bords de la terrine avec des verges de bouleau ou d'osier , elle moussera , comme des blancs d'œuf.

Dressez la mouffe à mesure qu'elle se forme, sur des plats & servez.

Autre façon de crème fouettée ou en roche, ou crème de saint Gervais de Blois.

Mettez dans une grande terrine une chopine de Crème bien douce : fouettez bien cette crème avec une verge ; mêlez-y ce qu'il faut de sucre en poudre , & une pincée de gomme adraganth jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse comme du beurre ; dressez-la par morceaux sur une assiette : elle se leve aussi haut que l'on veut.

Vous pouvez en la fouettant y mêler , comme à l'autre , un peu d'eau de fleur d'orange , elle n'en sera que meilleure.

Autre manière.

Mettez dans une terrine une chopine de crème avec un demi-setier de lait doux , & environ demi-livre de sucre cassé par morceaux ; fouettez-la une bonne demi-heure , laissez-la reposer au moins une heure , en sorte qu'elle soit épaisse de six doigts ; dressez-la sur un plat.

Autre manière.

Mettez dans une terrine une chopine de crème , fouettez-la cinq ou six coups , mettez-y beaucoup de sucre en poudre ; fouettez-la encore autant : ajoutez une pincée de gomme adraganth en poudre : fouettez encore cinq ou six coups. Dressez dans un plat avec sucre dessus.

Crème douce.

Mettez sur le feu trois pintes de bon lait , faites-le bouillir , & lorsqu'il commence à monter , ôtez-le de dessus le feu , & le laissez reposer un moment. Mettez-y ensuite de l'eau de fleur d'orange , du sucre , un peu de farine & de sel ; faites cuire le tout doucement , & servez chaudement.

Autre façon.

Prenez trois pintes de lait nouveau , faites-le

boüillir ; quand il monte , ôtez - le de dessus le feu , laissez-le reposer un moment ; ôtez toute la crème qui est dessus , & la mettez dans un plat ; remettez-le lait sur le feu , & continuez la même opération jusqu'à ce que vous ayez retiré la quantité de crème qui vous est nécessaire. Mettez des eaux odoriférantes dans cette crème & la servez poudrée de sucre.

Crème blanche legere.

Faites boüillir pendant un demi-quart d'heure trois demi-setiers de lait & deux onces de sucre , ôtez-le ensuite de dessus le feu , mettez-y deux blancs d'œuf bien fouettés , remuez le tout ensemble , remettez votre crème sur le feu , laissez-l'y prendre quatre ou cinq bouillons , en la fouettant toujours ; dressez - la ensuite dans un plat refroidie , arrosez-la d'eau de fleur d'orange , & la poudrez de sucre fin.

Vous pouvez aussi lui donner couleur avec la pelle rouge.

Crème à l'Italienne.

Faites boüillir une chopine de lait avec du sucre & un peu de canelle en bâton pour en relever le goût , & un grain de sel ; mettez trois ou quatre jaunes d'œufs frais dans une tourtiere & passez en même tems le lait avec les œufs trois ou quatre fois ; mettez ensuite la tourtiere au four ou bien au foyer , feu dessus & dessous , jusqu'à ce que la crème soit prise & bien cuite , puis servez chaudement.

Si pour cette crème ainsi que pour les autres on se sert de crème de lait , elle en sera beaucoup plus délicate.

Crème de Bordeaux.

Prenez des fromages à la crème bien frais & qui ne soient point salés , mettez-les dans un grand bassin , pilez-les , & les broyez avec un pilon ou rouleau , jetez environ quatre pintes

Eau fraîche dedans , jettant de haut , doucement & en remuant toujours ; levez la crème avec une cuiller , & servez avec du sucre.

Crème de Sédan.

Prenez une chopine de Crème bien douce ; un demi-setier de bon lait , mettez l'un & l'autre dans une terrine avec un quarteron de sucre par morceaux , fouëttez-les bien avec un petit balai , & lorsqu'elle est bien en écume , ne la fouëttez plus qu'autour des bords ; lorsque la mousse est bien épaisse , laissez-la reposer environ deux heures , & la tirez avec une cuiller ; servez sans sucre dessus.

Crème veloutée.

Faites bouillir ensemble chopine de lait , chopine de crème & demi-livre de sucre : quand le lait monte , mettez-y un quarteron d'amandes douces , sept ou huit amandes ameres pelées , & bien pilées ; ôtez la poêle de dessus le feu , délayez bien les amandes dedans ; mettez-y ensuite deux ou trois zests de citron ; passez le tout à l'étamine , & quand il n'est plus que tiède , mettez-y de la présure , mettez ensuite votre crème sur un peu de cendre chaude , couvrez-la d'un plat , & mettez dessus quatre ou cinq charbons allumés. Quand elle est bien prise , mettez-la rafraîchir.

Autre manière.

Faites bouillir dans une casserole un demi-setier de lait avec un morceau de canelle en bâton , des zests de citron , deux clous , du sucre à proportion , & un peu de sel ; retirez ensuite votre casserole de dessus le fourneau , mettez-y trois demi-setiers de crème douce , pilez ensuite dans un mortier un quarteron d'amandes douces pelées , & une douzaine d'ameres , en les arrosant d'une goutte de lait de tems en tems. Quand elles sont bien pilées , délayez-les dans

dans la casserole où est la crème de lait , passez le tout dans une étamine sur un plat ; mettez-y ensuite une goutte d'eau de fleurs d'orange , délayez-y gros comme un pois de présure ; mettez ensuite votre crème dans le plat dont vous voulez vous servir , sur des cendres chaudes , & la couvrez d'un autre plat. Quand elle est prise , mettez-la refroidir ; refroidie , servez-la pour Entremets.

Si vous voulez servir une crème veloutée de chocolat , il n'y a qu'à raper du chocolat sur une assiette , le faire fondre sur de la cendre chaude & le délayer ensuite dans la crème avant de la passer dans l'étamine , étant passé vous y mettez de la présure , le reste comme ci-dessus.

Vous pouvez aussi la servir avec des jonquilles , une autre fois avec de la violette ; & dans ce cas vous prendrez une pincée de fleurs de jonquilles ou une pincée de fleurs de violette , que vous mettez dans la crème avant de la passer : le reste à l'ordinaire.

Crème Vierge.

Prenez cinq blancs d'œufs , fouettez les bien , & les mettez dans une casserole avec sucre , lait & eau de fleurs d'orange ; cela fait , versez le tout dans un plat , & le mettez sur le feu pour faire cuire votre crème avec du sucre , un peu de sel & de canelle. Quand elle est cuite , dorez-la avec la pelle rouge.

Crème à frire.

Délayez deux poignées de farine peu à peu avec une pinte de lait : mettez-y huit ou neuf blancs & jaunes d'œufs que vous battrez bien ensemble , & vous achèverez de mettre le reste de votre pinte de lait ; étant délayé remuez le tout ensemble sur le fourneau jusqu'à ce que la crème soit formée. Mettez-y un peu de sel , un peu de beurre , & de l'écorce de citron hachée.

Quand elle est cuite , farinez sur votre tour & versez votre crème , qu'elle s'étende d'elle-même , quand elle sera refroidie ; elle doit être comme une omelette cuite ; coupez-la par morceaux de la grosseur que vous voudrez , & les faites frire avec de bon sain - doux , quand ils sont colorés , tirez-les , mettez-y du sucre en poudre , & de l'eau de fleurs d'orange par dessus ; dressez votre crème dans un plat , & l'ayant glacée , si vous voulez avec la pelle rouge , servez chaudement.

Vous pouvez aussi lorsque cette maniere de crème est étendue sur la table , avoir du beurre frais dans une poêle , & la frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté , vous la verserez sur son plat , & la ferez couvrir doucement dans la poêle pour lui faire prendre couleur de tous côtés , vous la sucrerez , glacerez , & servirez de même chaudement pour Entremets.

► Ces crèmes sont bien meilleures & bien plus délicates , si au lieu de farine ordinaire , on emploie de la farine de ris.

Crème brûlée.

Délayez bien dans une casserole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine , & peu à peu versez-y du lait environ une chopine , ajoutez-y un peu de canelle en bâton & de l'écorce de citron verd hachée , & d'autre confit. (On peut aussi y hacher de l'écorce d'orange comme celle de citron , & alors on l'appelle *Crème brûlée à l'Orange.*)

Pour la faire plus délicate vous y pouvez mêler encore des pistaches grillées , ou des amandes avec une goutte d'eau de fleur d'orange.

Cela fait , mettez votre crème sur un four-

neau allumé, remuant toujours de peur qu'elle ne s'attache au fond.

Etant cuite, versez-la dans un plat sur un autre fourneau où vous la ferez cuire encore jusqu'à ce que vous voyez qu'elle s'attache au bord du plat; alors ôtez-la de dessus le feu; poudrez-la bien de sucre par-dessus, outre celui que vous mettez dedans.

Prenez la pelle bien rouge, brûlez la crème afin qu'elle prenne une belle couleur d'or.

Pour garniture, servez vous de feuillantine, de petits fleurons ou meringues, ou autres découpures de pâte croquante.

Glacez votre crème, si vous voulez, sinon servez sans cela, toujours pour Entremets.

Crème panachée.

Prenez trois demi-setiers de crème, un demi-setier de lait, canelle, coriandre, zests de citron, du sucre. Faites bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure, passez ensuite cette crème au tamis & y mettez après six jaunes d'œufs délayés dans la crème; repassez-la au tamis, quand elle est passée, vous délayez dedans biscuits de chocolat & d'amandes amères, fleurs d'orange pralinées, le tout en poussière; faites-la cuire au bain-marie, & la servez froide.

Crème Croquante.

Délayez quatre ou cinq jaunes d'œufs dans un plat avec une cuiller, & versez-y à mesure du lait petit-à-petit, jusqu'à ce que votre plat soit presque plein; mettez-y ensuite du sucre rapé avec un peu d'écorce de citron. Mettez votre plat sur un fourneau allumé, remuez toujours avec la cuiller, jusqu'à ce que la crème soit un peu formée, qu'après cela le fourneau ne soit pas si ardent; cependant remuant toujours avec la cuiller, jetez votre crème sur le bord du plat, en sorte qu'il n'en reste presque point au fond; ayez soin

qu'elle ne brule pas , qu'elle demeure seulement attachée au plat. Etant cuite , faites-lui prendre belle couleur avec la pelle rouge , & après vous détacherez avec la pointe d'un couteau tout ce qu'il y a de crème autour du plat ; vous laisserez tout dans le même plat , & le mettrez encore sécher un peu dans le four , de maniere que votre crème soit croquante.

Crème Pâtissiere.

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois , battez douze œufs blanc & jaune , mettez-y une bonne demi-livre de farine , battez bien le tout ensemble , ajoutez encore une douzaine d'œufs bien délayés avec le reste ; faites bouillir environ deux pintes & demie de lait dans une casserole. Quand il commencera à bouillir , versez le tout dedans & remuez toujours ; il y faut un peu de sel , environ demi-livre de beurre , un peu de poivre blanc , faites bien cuire le tout , & prenez garde qu'il ne s'attache au fond.

Votre crème étant épaissie & cuite , versez-la dans une autre casserole & la laissez refroidir.

Quand vous en voudrez faire des tourtes , prenez-en ce qu'il en faut & la mettez dans une casserole ; vous l'y mêlerez bien avec la gache ou spatule & y ajouterez du sucre & de l'écorce de citron hachée verte & confite , un peu d'eau de fleurs d'orange , quelques jaunes d'œufs , & les jours gras de la moëlle de bœuf ou de la graisse de bœuf fondue.

Le tout étant bien passé & démêlé , formez vos tourtes d'une pâte de feuilletage , faites un petit rebord autour , après quoi vous y verserez votre crème.

Quand la tourte sera presque cuite , glacez-la & servez pour Entremets.

Pour les jours maigres , au lieu de moëlle ou graisse de bœuf servez-vous de beurre fondu.

Crème à l'Angloise.

Prenez de la crème douce , faites-la bouillir un peu dans un plat ; prenez ensuite la grosseur d'un grain de blé de présure , délayez-la avec du lait que vous jetterez dans votre crème.

Crème glacée.

Prenez une chopine de lait , un demi-setier de crème douce , six ou sept onces de sucre , & une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; puis mettez le tout dans un vaisseau de terre ou de fer blanc ou autre pour faire glacer.

Crème sans feu.

Remplissez un plat de lait de dessus avec de la crème ; ajoutez environ quatre cuillerées de sucre rapé , délayez-y gros comme la tête d'une épingle de bonne présure , & mettez ensuite dans un lieu frais ; si la présure est bonne , le lait prendra dans une heure. Quand on veut servir cette crème , il faut raper du sucre dessus , & y verser dix ou douze gouttes d'eau de fleurs d'orange.

On peut y ajouter , si l'on veut , gros comme la pointe d'une aiguille de musc.

Il y a encore plusieurs sortes de crèmes que l'on trouvera sous les noms particuliers.

CREME A LA PISTACHE , voyez *Pistache*.

CREME DE PISTACHES GRILLÉES , v. *Pistache*.

CREME D'AMANDES , voyez *Amande*.

CREME A L'EPINARS , voyez *Epinars*.

CREME DE BLANC DE CHAPON , voyez *Chapon*.

CREME DE CHOCOLAT , voyez *Chocolat*.

CREME DE CHOCOLAT AU BAIN-MARIE , voyez *Chocolat*.

CREME DE CAFE , voyez *Caffé*.

CREME DE RIS , voyez *Ris*.

CREME DE THE , voyez *Thé*.

CREPINE. Espece de farce dont voici la composition.

Prenez de la rouëlle de veau & un morceau de lard , faites-les blanchir dans le pot ; étant refroidis , hachez-les avec de la panne ou bien avec de la graisse ou moëlle de bœuf , un blanc de ciboule , quelques rocamboles, sel , poivre & fines herbes ; pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crème ou de lait , & des jaunes d'œufs , & même quelques champignons, si vous voulez ; mettez ensuite cette farce dans des crépines , comme du boudin blanc ; faites-les cuire dans une tourtiere à petit feu , proprement & de belle couleur , & les servez pour hors-d'œuvres d'Entrées.

Autre Farce à la Crépine.

Faites cuire un chapon à la broche , ôtez-en les peaux , hachez-en le blanc avec champignons , truffes , jambon cuit , persil & un peu de basilic ; pilez une douzaine de grains de coriandre avec deux clous ; mettez-y la chair du chapon avec un oignon cuit sous la braisè ; pilez le tout ensemble , faites fondre à demi une demi-livre de panne coupée par petits morceaux , & retirez ensuite la casserole de dessus le feu ; délayez six jaunes d'œufs dans une casserole avec un demi-setier de crème douce & un demi-setier de lait , & faites cuire sur un fourneau comme une crème. Quand elle est cuite , mettez dedans la panne à demi fonduë & la viande qui est pilée ; delayez bien le tout ensemble & assaisonnez d'un bon goût.

Quand votre farce est froide, vous en farcissez des poulardes , chapons , dindons , poulets , &c. comme les poulardes à la crème , c'est-à-dire , lorsque votre poularde est cuite à la broche , vous en ôtez l'estomac , vous la remplissez de farce , vous la pliez dans une autre crépine , & la mettez dans une tourtiere ou plat d'argent ; vous la frottez d'un œuf battu , la pannez d'une

mie de pain bien fine , & la faites cuire au four d'une belle couleur , & servez chaudement.

L'on fait de même toutes sortes de viandes à la crépine. On tend une crépine sur un plat d'argent ou sur une tourtiere , de façon qu'elle déborde de quatre ou cinq doigts tout autour ; vous dresserez dessus votre crépine au fond de votre plat de la même farce qu'il a été dit , comme un surtout , c'est-à-dire , que vous mettez au fond du plat de la farce , & que vous en faites un cordon tout autour ; vous mettez ensuite un ragoût dedans de beccassines , cailles , foies gras , ris de veau , en un mot ce que vous voudrez ; il faut que le ragoût soit froid , ensuite vous le couvrez de la même farce , & le pliez de la crépine ; vous mettez ensuite un autre plat d'argent par-dessus pour la renverser , que votre crépine soit bien ronde ; frottez-la d'un œuf battu & pannez d'une mie de pain bien fine , & la mettez ensuite cuire au four , qu'elle soit de belle couleur , & servez chaudement pour Entrée.

FOIE GRAS A LA CREPINE , voyez Foie.

ECLANCHE DE MOUTON A LA CREPINE , voyez Eclanche.

FOIES DE VEAU A LA CREPINE , voyez Foie.

CRESSON, *Nasturium*. Le cresson des jardins a la racine petite , blanche , fibreuse ; il est par plusieurs feuilles en ailes finement découpées , de trois ou quatre pouces de longueur , & d'un gout agréable , chaud , piquant.

On fait assez communément entrer le cresson dans les salades ; comme il est échauffant il tempere la froideur de la laitue & des autres herbes auxquelles on la mêle & aide la digestion.

Le cresson aquatique ainsi appelé , parce qu'il croît le long des ruisseaux , dans les marais & proche des fontaines , a les tiges à peu près de

la même hauteur que l'autre , mais creusées , un peu courbées & d'un verd qui tire quelquefois sur le rouge ; il pousse des feuilles presque rondes , perpétuellement vertes , & qui sont rangées plusieurs ensemble sur une côte terminée par une seule feuille.

Le cresson aquatique entre aussi dans les salades , ainsi que le cresson alenois ou de jardin ; on le sert communément mariné sous les pourlades.

On doit choisir l'un & l'autre nouveau, tendre, petit & d'un bon goût.

L'un & l'autre cresson purifient le sang , levent les obstructions , sont propres pour les maladies de la rate & pour le scorbut ; ils échauffent beaucoup , & mettent les humeurs dans une forte agitation quand on en use avec excès.

Le cresson alenois contient médiocrement d'huile & de phlegme , & beaucoup de sel essentiel.

Le cresson aquatique contient beaucoup d'huile, de sel essentiel & de phlegme.

Ils conviennent l'un & l'autre en hiver aux vieillards , aux personnes phlegmatiques , aux mélancoliques & à tous ceux dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement.

Le cresson aquatique est plus tendre en hiver qu'en été , & meilleur pour les salades.

Le cresson alenois est plus âcre & plus piquant que l'aquatique , parce que ses sels sont moins étendus par des parties phlegmatiques & moins embarrassés par des parties huileuses. On ne l'employe que dans les mélanges à cause de sa trop grande âcreté , & l'on fait au contraire des salades avec le seul cresson aquatique.

L'un & l'autre cresson contiennent un sel âcre fort incitif , pénétrant , capable de rarefier les humeurs grossières , de dissoudre & d'atténuer

les suc's visqueux , de les chasser au dehors , & de produire tous les bons effets dont nous avons parlé , quand on en use modérément.

CRETE DE COQ. *Crista galli.* Les crêtes de coq sont un aliment aussi sain qu'agréable ; elles entrent dans les meilleurs ragoûts & dans les bisques. On en fait aussi des particulières pour Entremets, sur-tout des crêtes farcies ou avec des ris de veau , ou avec des foies gras , ou avec des champignons & morilles , ou seules.

Crêtes de Coq farcies.

Choisissez les plus belles & les plus grandes , faites-les cuire à demi ; ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe d'un couteau ; farcissez-les avec une farce de blanc de poulet ou de chapon , moëlle de bœuf , lard pilé , sel , poivre , muscade & un jaune d'œuf farci ; faites-les cuire dans un plat avec un peu de bouillon épais , & quatre ou cinq champignons coupés par tranches ; délayez-y un jaune d'œuf cru , mettez-y un peu de jus & un peu de coulis clair , & servez.

Ragoût de Crêtes.

Passiez-les dans une casserole sur un fourneau avec un peu de lard fondu , des champignons & quelques truffes coupées par tranches & un bouquet , sel & poivre ; mouillez ensuite de jus , & laissez cuire à petit feu. Votre ragoût cuit , dégraissez-le bien , liez-le de coulis de veau & de jambon , dressez-le proprement , & servez pour Entremets.

Ce ragoût sert aussi pour des Entrées , cuit à la braise.

Crêtes dressées au gratin

Prenez les plus belles crêtes , faites-les cuire à moitié dans un blanc ; fendez-les ensuite à moitié pour les farcir d'une farce faite de blanc de volaille , d'un morceau de lard blanchi , as-

faisonné de sel, poivre, fines herbes hachées & liées de jaunes d'œufs. Quand elles sont farcies, foncez une casserole de tranches de veau, arrangez dessus les crêtes, couvrez-les de bardes de lard, la moitié d'un citron coupé par tranches, un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet, & achevez de les cuire. Quand elles sont cuites, mettez un bon coulis dans un plat, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit en caramel; dressez dans ce plat vos crêtes bien essuyées, comme si elles étoient sur la tête d'un coq; faites-les tenir en faisant bouillir le coulis à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit en gratin, & servez avec une bonne sauce claire.

CROQUANTE EN COURONNE. Mettez de la pâte sur une casserole, mettez-y une couronne de France ou Impériale, ou tout autre le plus qu'il vous est possible, vous la dorez & la mettez cuire. Quand elle est cuite vous la garnissez de confitures de couleur & de non pareilles, & la servez sur un fond de croquante garni de confitures en parterre, parce que cette couronne est toute à jour.

Croquante de feuilletage.

Faites une abaisse de feuilletage, (voyez au mot *Feuilletage*, la manière de la faire;) mettez-la sur le cul d'une casserole de la grandeur dont vous voulez faire votre croquante ou tourtière; découpez votre abaisse avec tel dessein que vous voudrez; faites-la cuire à moitié, poudrez-la ensuite de sucre fin, sur-tout dans les fentes de votre feuilletage, afin qu'il puisse se mettre en vitrage; remettez-la ensuite au four, ne la quittez point de vue, observant que la glace soit belle; tirez-la ensuite & la laissez refroidir à moitié, détachez-la sans la casser.

Faites une autre abaisse du même feuilletage, de la grandeur de dessus, & la faites cuire. Cuire.

dresser-la dans le plat où vous voulez la servir ; & la beurrez de gelée de groseilles ou autres confitures ; mettez votre croquante dessus & la servez pour Entremets.

Croquante Vitrée.

Prenez deux onces de sucre, six onces de farine au moins & une goutte d'eau de fleurs d'orange, mais point d'œufs, parce que cela sèche trop la pâte ; mouillez-la à l'eau, qu'elle ne soit ni trop molle ni trop dure ; prenez ensuite une casserole en dome que vous beurrez bien ; faites une abaisse de pâte, mettez-la sur votre calerole, & la découpez ou la bandez comme vous voudrez. Quand vous êtes prêt à la cuire, couvrez-la de sucre en poudre par tout à l'égalité de la pâte ; mettez-la ensuite au four pour qu'elle prenne belle couleur, laissez-la bien refroidir avant de la lever ; quand elle est froide, mettez la casserole sur un fourneau, & votre croquante se détachera.

Quant au fond, vous pouvez le faire de pâte d'amandes, pourvu qu'il soit bon, comme une pâte de massépain. Quand vous voudrez la servir, vous mettrez des confitures de plusieurs couleurs en dessein dans le fond, ou simplement de la gelée de groseilles, & la servirez de cette façon avec son couvercle pour Entremets.

CROQUETS. On appelle ainsi certain composé d'une farce délicate, formée comme on va le voir. On fait des croquets gros comme un œuf, d'autres gros comme une noix ; on sert les premiers pour Entrée du moins en Hors-d'œuvres, les autres pour Garniture.

Pour les faire, prenez des estomacs de poulardes, poulets, perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des trufes, des champignons, de la moëlle, une mie de pain

remplie

trempée dans du lait, toutes sortes de fines herbes avec un peu de fromage à la crème & de la crème de lait autant que vous le jugerez à propos ; le tout bien haché & assaisonné , mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs.

Cette pâte ainsi faite , formez-en des croquets en rond , roulez-les dans un œuf battu , pannez-les en même tems ; laissez-les ensuite reposer sur un plat pour les frire après dans du sain-doux , & servez chaudement.

A l'égard des petits croquets , vous pouvez les faire de la même farce ou de toute autre , qui soit un peu délicate & liée. On les empâte avant de les faire frire avec une pâte à beignets ; on peut aussi les fariner ou les panner.

On s'en sert pour garnir toute sorte de plat où il y aura des Entrées de volailles farcies , le tout servi chaudement.

CROQUET, *Mellitum crustulum*, se dit encore d'une espece de pain d'épice qui est fort mince , fort sec & fort dur , & qui croque sous la dent. Voyez *Pain d'Epice* , à l'article *Pain*.

CUISSON, *Coctura*. Action de la chaleur qui sert à cuire les viandes ou autre chose ; rien de tout ce qu'on apprête sur le feu ne peut être bon sans une parfaite cuisson.

On dit aussi la cuisson du sucre. Voyez au mot *Sucre*.

CULOTTE DE BŒUF. Gros morceau proche de la queue appelé autrement le derrière du cimier ; c'est la piece la plus estimée du Bœuf. Voyez au mot *Bœuf* ses qualités & ses propriétés.

Culotte de Bœuf roulée.

Desossez la culotte de bœuf , fendez-la ensuite , & l'étendez le plus que vous pourrez & la piquez de gros lard bien assaisonné , & de jambon.

Hachez & pilez dans un mortier blanc de volaille, lard, graisse de bœuf, jambon cuit, champignons, poivre, sel, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, un peu de mie de pain trempé dans de la crème avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Etendez ensuite cette farce sur votre pièce de bœuf & l'ayant roulée des deux côtés ficelez-la bien.

Garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, panais & carottes. Mettez votre pièce de bœuf dessus, couvrez-la de tranches de bœuf & de bardes, avec mêmes assaisonnemens que dessous; couvrez votre marmite, & faites cuire feu dessus & dessous pendant dix ou douze heures.

Faites une sausse hachée avec du jambon coupé en dés, champignons, truffes, mousserons hachés, ciboules & persil; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, & mouillez de jus; dégraissez bien votre sausse à demi-cuite, & la liez ensuite d'un coulis de veau & de jambon; prêt à servir, vous y mettez un anchois haché, avec un peu de capres.

Quand votre pièce de bœuf est cuite, égouttez la & la dressez dans un plat, votre sausse hachée par-dessus, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi la servir avec un ragoût de ris de veau de & champignons. (Voyez au mot *Ris de veau*, la manière de le faire,) ou bien avec un ragoût de concombres & de chicorée, (Voyez aux mots, *Concombre* & *Chicorée*, la manière de faire l'un & l'autre.)

Culotte à la braïse aux oignons d'Hollande.

Choisissez une belle culotte que vous désossez, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braïse; faites avec une pinte de vin blanc, de

bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un grès bouquet garni, sel & poivre, quand elle est cuite à moitié, mettez-y une trentaine d'oignons d'Hollande, ou à leur défaut, servez vous d'oignons rouges. Quand la piece de bœuf est cuite, retirez-la, & après en avoir ôté la graisse, mettez-la dans un plat, les oignons autour, avec une sausse de belle couleur par-dessus.

En la servant ainsi à la braise, vous pouvez la diversifier avec différens ragoûts, & avec différentes sausses.

Culotte de bœuf en ballon.

Choisissez une forte culotte qui soit bien couverte, desosséz-la & en levez tous les filets, & prenez garde de percer du côté qu'elle est couverte; prenez aussi du jambon, du lard coupé en filets, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché. Mettez sel, poivre concassé, truffes coupées en tranches, des pistaches, quelques amandes. Faites un filet de bœuf, un lit de truffes, un lit de filets de bœuf, & à chaque lit quelques amandes & quelques pistaches, & continuez ainsi jusqu'à la fin; cousez le ballon, & l'enveloppez d'un linge bien ficelé, faites le cuire dans une braise de haut goût. Quand il est cuit, laissez le refroidir dans sa braise, retirez-le ensuite pour le parer; & servez froid pour Entremets, sur une serviette garnie de persil, si vous voulez.

Culotte de bœuf au saipicon.

Prenez une culotte desossée, faites-la cuire dans une braise avec toutes sortes de bons assaisonnemens comme tranches de veau, racines, oignons, vin blanc, un peu de bouillon, sel, poivre, fines herbes, laissez la cuire sept ou

huit heures, & la servez, avec un salpicon (Voyez au mot *Salpicon*, la maniere de le faire.)

Culotte de bœuf garnie de choux & de saucisses.

Faites cuire à la braisè une culotte desossée: Prenez deux choux coupés par quartiers, faites-les blanchir, ficelez-les & les mettez cuire à la braisè avec la culotte; une demi heure avant de la retirer mettez-y cuire aussi une douzaine de saucisses.

Quand tout est cuit, dressez votre piece de bœuf sur un plat après l'avoir essuyée de sa graisse; garnissez-le tout de choux & de saucisses, & jetez par-dessus une bonne essence.

Vous pouvez aussi mettre les saucisses sur le gril, & les servir de même.

Culotte de bœuf à l'Angloise.

Faites la cuire à la braisè envelopée d'une serviette & bien ficelée; foncez votre braisè de tranches de veau, jambon, racines, oignons; assaisonnez de bon goût, & mouillez de bouillon. Quand elle est cuite, servez la garnie de filets d'aloiau glacés & choux farcis, & mettez une bonne essence par-dessus.

Culotte de bœuf en écarlate.

Choisissez une bonne culotte bien mornifiée & bien couverte, & après l'avoir desossée, lardez-la de gros lardons; assaisonnez d'épices pilées, coriandre, poivre long, gingembre, clous de girofle; prenez ensuite environ un quarteron de salpêtre bien pilé; frottez-la à différentes fois (pour la faire rougir) sans toucher du côté qu'elle est couverte, vous avez après environ un litron de sel pilé, une poignée de genievre, thûn, basilic, raisonnablement, six feuilles de laurier; frotez bien votre piece de bœuf partout avec sel, genievre & fines herbes; couvrez la & la laissez au sel pendant huit

jours. Remplissez après la terrine d'eau, faites chauffer, & lavez bien votre piece de bœuf, couvrez-la ensuite de bardes de lard du côté qu'elle est couverte; enveloppez-la d'une serviette, & la ficeliez; foncez une marmite de tranches de bœuf, mettez dessus votre piece de bœuf avec des épices, ail, racines, oignons, fines herbes, de l'eau, un peu de bouillon, une bouteille de vin rouge, & faites cuire à la braise, dans laquelle vous la laisserez refroidir; servez-la ensuite sur une serviette pour Entremets.

D.

DAIM, *Dama*. Cet Animal est trop connu pour qu'il soit besoin de le décrire. Comme cet Animal ne vit que de végétaux, ses sels ne sont pas fort exaltés ni sujets à la putréfaction alcaline; mais l'exercice continuel qu'il se donne, exalte & volatilise en quelque degré ces mêmes sels.

La chair d'un daim qu'on a tué dans le tems qu'il étoit en repos, n'est pas la même que lorsqu'il est échauffé par l'exercice; les fibres de la première sont plus dures, sa chair plus serrée, & par conséquent plus difficile à digérer; la seconde est plus tendre, plus aisée à digérer; mais elle tend davantage à la putréfaction alcaline, que l'on peut cependant prévenir en saignant cet animal.

On regarde avec raison la chair du daim comme un excellent aliment pour toutes sortes de personnes.

Les parties du daim les plus estimées par les personnes délicates, sont celles de derrière. La chair du daim qu'on a châtré avant la sortie des cornes, est beaucoup meilleure, parce qu'elle est beaucoup plus tempérée, tant à l'égard de la chaleur que de la sécheresse.

On doit choisir le daim jeune, tendre, gras & bien nourri ; sa chair produit un bon suc & nourrit beaucoup ; quand il est trop vieux elle est dure & difficile à digérer.

Elle convient principalement en hiver aux vieillards , & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique , & qui abondent en humeurs pituiteuses ; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Daim rôti à la broche.

Lardez-le de gros lard assaisonné de sel , poivre , clous pilés , & le mettez tremper dans le vinaigre avec laurier , sel , tranches d'oignon & de citron ; faites-le rôtir à petit feu en l'arrosant. Quand il est cuit , faites-y une sausse avec anchois , échalotes coupées , citron verd & farine frite , le tout dans le dégoût , & que vous lierez avec un coulis.

Daim à la broche avec une poivrade.

Piquez-le de même lard & le mettez à la marinade avec cinq ou six gouffes d'ail ; faites-le rôtir ensuite envelopé de papier , & le mangez à la poivrade.

On sert le faon de daim de la même façon , excepté qu'il ne faut pas une marinade si forte.

On sert pour Entrée , si l'on veut , une cuisse de faon avec la croupe , moitié piquée , moitié pannée , garnie de petits pâtés , & une poivrade dessous :

Ou bien étant piquée de même lard , on la mange à l'aigre-doux , faisant la sausse avec le dégoût , sucre , çanelle , poivre blanc , citron verd , un peu de sel , échalote coupée & coulis ; faites bouillir le tout à petit feu avec vin clair et ou vinaigre , & tournez de tems en tems le faon , afin qu'il en prenne le goût.

DARIOLE , *parva scribilata* , petite piece

de pâtisserie, qui se fait ainsi. On met dans un bassin ou une terrine, la quatrième partie d'un litron de fleur de farine, on y casse deux œufs frais, qu'on délaye avec une cuiller, on y verse en les détremant du lait petit à petit, on y met du sel à discrétion avec du beurre frais. Le tout étant bien détremé, on y ajoute une chopine de lait, ou autant de lait d'amandes, mais il faut alors que la dose de la farine soit plus forte.

Quand cela est fait, & réduit en maniere de crème, on en emplit de petites abaisses, qui doivent être de pâte fine, il faut avant que de les garnir les laisser essuyer à l'air afin que la pâte s'y affermisse. Quand les *Darioles* sont ainsi faites, on les met cuire au four, dont la chaleur doit être médiocre; & quand elles sont cuites, on met un petit morceau de beurre sur chacune, on les poudre de sucre, & on y verse un peu d'eau de fleurs d'orange ou d'eau rose: on les sert toutes chaudes.

La pâte qui sert pour les tartes est propre pour faire des abaisses, des darioles, flancs ou flanets.

Cette espèce de pâtisserie est fort saine, & convient à tout le monde; aucun des ingrédients dont elle est composée ne peut produire de mauvais effets.

DAUBE, *Conditio caro lardo, vino & aromatiz*, est un ragoût qui se mange froid, & qui est fort à la mode aujourd'hui. On sert des gigots de veau, de mouton, des poulets d'Inde, canards, oisons, chapons gras, perdrix & autres viandes à la daube. On en trouvera la façon sous ces différens articles.

Mais en général si on désire mettre à la daube de la chair de boucherie, par exemple, une tranche de bœuf épaisse de trois ou quatre doigts,

on la laisse mortifier , puis on la bat avec un rouleau de bois pour l'attendrir ; on en ôte la peau , on fait des entailles profondes dans la chair , on la larde près-à-près en long & en travers , comme si c'étoit pour mettre en pâte avec des lardons gros comme le doigt & assez long , qui soient enfermés comme on l'a dit.

Quand la viande est lardée , on peut l'enveloper d'un linge blanc , la mettre dans une terrine ou dans un pot avec de l'eau suffisamment , du sel , de fines herbes , du laurier , de la marjolaine , du clou de girofle , des marrons , si l'on veut un morceau de lard ou un quarteron de moëlle. Cette viande se cuit jusqu'à ce que le bouillon soit consommé. On remplit le pot avec du vin qui ne soit pas froid ; si l'on veut que la sauce soit douce , on y ajoute du sucre & de la cannelle.

Mais dans du bœuf à la daube , quand il est cuit , il faut se contenter d'y mettre un peu de verjus ou de vinaigre , le vin le rendroit dur. Quand on mange cette daube dans sa sauce , c'est alors une compôte.

Cette maniere d'assaisonner les viandes , les rend ordinairement indigestes ; les tranches de lard & les lardons contribuent beaucoup à les rendre telles ; il est vrai que les épices & autres assaisonnemens peuvent en faciliter la digestion ; mais s'ils y sont prodigués , ils ne peuvent être que très-préjudiciables à la santé , puisque par leur nature ils tendent à échauffer , & à allumer le sang & les liqueurs , comme il est aisé de s'en convaincre par l'examen de chaque assaisonnement particulier.

DESOSSEUR, *exossare*. Les Cuisiniers & les Pâtissiers désossent les viandes pour les mettre en hachis. On fait des pâtés de lievres désossés ; il faut être versé dans la cuisine & dans la pâtisserie.

tifierie pour bien desosser une volaille ou autre piece de chair telle qu'elle soit.

DESSERT, *Bellaria*. Dernier service qu'on met sur la table, appelé aujourd'hui le fruit; il est ordinairement composé de fruits, de pâtisserie sucrée & fromage. Il y a de grands & de petits desserts; ceux-ci sont ordinaires chez les Bourgeois; les autres s'y servent aussi quelquefois dans des repas de cérémonie, & sont composés; outre ce qu'on a dit, de confitures sèches & liquides, pâtes sucrées, compôtes de plusieurs sortes, gelées & oranges. Le dessert regarde un Chef-d'Office ou un autre qui en fait la fonction.

Le dessert chez les anciens Romains étoit le troisième service, & ils le servoient à peu près comme aujourd'hui, c'est-à-dire, des fruits de plusieurs sortes, à la différence des Grecs qui le composoient de viandes, car ces Peuples y donnoient des œufs, des grives, des lievres & des plats pleins de miel.

DESSERVIR, *Mensam auferre*. En terme de cuisine c'est ôter, lever le dessus de la table, les viandes ou le fruit qui restent. On dessert d'abord la viande, soit que ce soit au premier service, ou rôti, ou à l'Entremet.

Quand on dessert chaque service, il faut toujours présenter des assiettes; il y a des tables où l'on change entierement de couverts.

DINDÉ, *gallina Indica* ou *Numidica*. Sa chair a les mêmes propriétés & les mêmes qualités que le dindon. Voyez-y; & comme les autres volailles, on l'accommode en cuisine de différentes manieres.

Dinde grasse farcie de foies gras & truffes.

Prenez une petite Dinde grasse, flambez-la & la vuidez, de plus trois foies gras blanchis,

& coupés en dés ; des truffes coupées de même & cuites dans du bouillon. Ces truffes étant à moitié cuites, on y met les foies gras, & du coulis, & on achève de les faire cuire. Quand il n'y a presque plus de sausse, on laisse refroidir le tout pour le mettre dans le corps de la *Dinde* qu'on cuit, afin que le ragoût n'en sorte point. On fait ensuite cuire cette *Dinde* à la broche, envelopée de bardes de lard & de papier ; & lorsqu'elle est cuite, on la sert avec une bonne essence.

Dinde grasse aux Truffes.

Farcissez une petite dinde grasse de son foie, persil, ciboule, champignons, le tout haché, lard rapé, & liez de deux jaunes d'œuf, sel & poivre ; on la fait cuire à la broche, & on la sert avec un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffes* la maniere de faire ce ragoût.)

Dinde grasse à la cardinale.

Prenez une *Dinde* grasse la plus petite que vous pourrez, flambez-la & la vuidez, pressez son foie, que vous couperez avec des truffes, champignons, le tout en dés, & manierez avec lard rapé, sel, gros poivre ; mettez le tout dans le corps de la *Dinde* : détachez ensuite la peau de l'estomac, mettez-y du beurre d'écrevisses ; coulez la *Dinde*, troussiez les pates en long, faites-la cuire à la broche, envelopée de bardes & de papier ; quand elle est cuite à propos, servez dessus un coulis d'écrevisses.

DINDON, *ceq dinde, gallus Indicus.* Animal assez connu & d'un très-grand usage parmi les alimens, il a été d'abord apporté de la Numidie & ensuite des Indes dont il a tiré son nom.

Cet animal contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Sa chair nourrit beaucoup : elle produit un aussi bon suc que celle du chapon & du poulet ;

mais comme elle est plus ferme que la leur, elle fournit un aliment plus solide & plus durable, du este elle est a peu près de même nature; la femelle a la chair plus délicate que celle du mâle.

On doit choisir le dindon jeune, tendre, gras & bien nourri. Quand il est un peu trop vieux, sa chair est dure, coriace, & difficile à digérer.

Le Dindon convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvû qu'il ait les conditions dont nous venons de parler. Voici les manieres différentes de l'appréter en cuisine.

Dindons, Dindonneaux & Dindes rôtis.

On les tue, on les plume, on les laisse mûrifier, on les vuide & on les trouffe proprement, on les fait blanchir sur la braise; étant blanchis & bien épluchés, on les ficele, on les pique de menu lard, on les met à la broche envelopés de papier; on les fait cuire à propos. Étant presque cuits, on retire la feuille de papier, on leur fait prendre une belle couleur dorée, on les tire de la broche & on les sert chaudement.

Dindon en ballon.

Prenez un bon gros dindon qui soit tendre; levez-en la peau en prenant garde de la déchirer, & desosse tout le reste. Quand toute la chair est ôtée de dessus la peau, mettez-la dans une petite casserole; mettez dessus du lard pilé, de fines herbes hachées très-fines; mettez dessus une couche de tous les filets du dindon coupés très-minces; ajoutez-y de fines herbes, un peu d'ail, des champignons coupés en tranches, du poivre concassé, très-peu de sel, ensuite une couche de tranches de jambon coupées très-minces, & par-dessus de fines herbes & des champignons coupés en tranches, après une couche de dindon, & ainsi jusqu'au bout en

finissant par les fines herbes. Il faut plisser la peau du dindon , la coudre avec une ficelle, & l'enveloper d'une étamine ; foncez une marmite de bardes de lard , mettez dessus le ballon avec quelques racines , oignons , champignons , un bouquet ; mouillez-le de bon bouillon & le faites cuire à la braise ; retirez-le & l'essuyez bien de sa graisse , & le servez avec une bonne essence. On peut, si vous voulez, garnir le tour du ballon avec un cordon de choux-fleurs cuits dans un blanc à l'ordinaire ; alors on met un morceau de beurre dans l'essence , & on sert dessus les choux-fleurs.

Dindon en ballon aux Huîtres.

On fait le dindon en ballon comme ci-dessus ; on le sert après avec un ragoût d'huîtres. (Voyez au mot *Huître* , la maniere de le faire.)

Dindon aux Concombres.

On prend un dindonneau, on le flambe, on le vuide , on lui laisse les pates & les ailes , on le farcit d'une farce faite de son foie , persil , ciboules , champignons hachés ; lié de deux jaunes d'œufs ; on le fait refaire dans de la graisse & cuire à la broche , & on le sert avec un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombres* , la maniere de le faire.)

Dindon à la crème.

On prend un dindon ou deux , selon la grandeur du plat qu'on veut faire , on l'habille , on le met cuire à la broche ; étant cuit , tirez-le & le laissez refroidir. On prend un morceau de noix de veau , on en ôte bien les peaux , on les coupe par morceaux avec un morceau de lard blanchi avec de la graisse de bœuf , une tetine de veau , quelques champignons , persil , ciboules , fines herbes , fines épices , sel , poivre ; on met le tout sur le feu. Quand il est cuit , on le met sur une table & on le hache ; on prend l'estomac

des dindons que l'on met avec cette farce ; le tout bien haché , on le met avec du pain bouilli dans du lait , six jaunes d'œufs , la moitié des blancs d'œufs fouettés en neige. Le tout bien pilé , on prend le plat qu'on veut servir , on y met de cette farce dans le fond ; sur cette farce le dindon qu'on remplit de cette farce par un tron fait au milieu , on y met un petit ragoût fait de ris de veau , de crêtes , champignons. On couvre le petit ragoût , on rend le dindon aussi rond qu'on peut , on le panne de mie de pain fine , on le fait cuire au four ou dessous un couvercle de tourtière ; étant cuit & de belle couleur , on le tire du feu , on le dégraisse , on nettoye le bord du plat , on met un peu d'essence à côté du dindon , & on le sert chaudement pour Entrée. Si l'on n'a pas de plat d'argent , on se sert d'une tourtière longue , ensuite l'on dresse le dindon dans un plat. *

Autre façon.

D'un dindon cuit à la broche , ôtez l'estomac ; non les cuisses & les ailes ; hachez cette viande & la mettez avec de la mie de pain déséchée dans de la crème avec graisse de bœuf & lard blanchi assaisonnés de sel & de poivre. Le tout pilé ensemble , remplissez le vuide que vous avez fait au dindon , unissez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf battu , pannez-le , faites-le cuire au four. Quand il est cuit & bien égoutté de sa graisse , on le sert avec une essence.

Dindon en salmi.

Troussiez proprement un dindon , faites-le cuire à demi à la broche , coupez-le en pièces , mettez-le cuire dans une casserole avec du vin ; ajoutez-y des truffes , des champignons hachés , un peu d'anchois , du sel & du poivre. Étant cuit , mettez-y un coulis de veau pour lier la sauce , & après l'avoir dégraissé servez-le pour Entrée

avec du jus d'orange. On le sert encore à la saussé au jambon comme d'autres pièces.

Dindon en daube.

On prend un vieux dindon gras, on lui trouffe les pates dans le corps, on le larde de grôs lard, on met du persil, ciboules, pointe d'ail, épices mêlées de sel & de poivre. On le met dans une marmite avec un peu de bouillon, un poisson d'eau de-vie; on le couvre de bardes de lard, que la braisè soit bien nourrie, on y met aussi deux oignons, deux racines, un bouquet; cela doit cuire à petit feu pendant cinq ou six heures; on laisse après ce dindon refroidir dans la braisè, & la saussé qui reste & qui doit être figée est mise dans le corps du dindon, & on couvre le dessus du dindon de sain-doux, & on le sert froid pour Entremets.

Dindon farci.

On fait une farce avec du lard, ciboules, fines herbes; on a des dindons bien trouffés, on détache la peau de dessus l'estomac avec le doigt; on farcit cet endroit entre chair & peau & un peu dans le corps, & on le ficele bien, afin que la farce ne tombe point. Cela fait, on les embroche; étant rôtis, on les dresse dans un plat avec un ragoût fait de ris de veau, champignons, truffes, culs d'artichaux, crêtes, sel, dans une casserole avec de bon beurre; on le mouille d'un jus de veau ou d'un bon bouillon gras seulement. Ce ragoût bien mitonné & cuit à propos, doit être lié d'un coulis de veau, & quand il est cuit & de bon goût, on le verse sur le dindon dressé dans le plat.

Dindon gras à la Périgord.

Prenez deux livres de truffes pelées, lavées & bien essuyées, maniez-les avec du lard rapé, sel & gros poivre; de ces truffes on en farcit un dindon frais tué, cousez-le, trouffez les pates

en long, laissez-le mortifier & prendre le goût des truffes pendant trois ou quatre jours; faites-le cuire ensuite à la broche envelopé de lard & de papier. Quand il est cuit à propos, servez dessous une saussé hachée aux truffes.

Dindons farcis aux fines herbes.

Prenez des dindons, troussés-les pour rôtir, & ne les faites pas blanchir; détachez la peau de dessus l'estomac pour les pouvoir farcir; cette farce se fait avec du lard rapé cru, du persil, de la ciboule & toutes sortes de fines herbes; le tout bien haché & même pilé un peu dans le mortier, & bien assaisonné; on farcit les dindons entre la peau & la chair & un peu dans le corps; il les faut ensuite bien brocheter & les faire rôtir; étant rôtis on les dresse dans le plat, & on met un bon ragoût par-dessus, composé de toutes sortes de garnitures, & on le sert chaudement.

Il s'en peut faire de même pour les poulets, pigeons & autres volailles; pour les déguiser on les met encore à la braise; étant farcis comme on vient de dire; étant cuits on les égoutte, on les sert avec un bon ragoût de truffes & de ris de veau, le tout bien passé, dégraissé & lié d'un bon coulis.

Dindons en filets.

On les accommode comme les poulets, & on les sert de même, voyez-y; ou bien les filets étant cuits on les met en ragoût aux concombres passés au roux avec un coulis roux.

Dindon gras aux Anchois.

Prenez un dindon gras, flambez-le & le videz, & le farcissez d'une farce faite de trois anchois, du foie du dindon, de persil, ciboules, champignons, le tout bien haché, pilé, lié de trois jaunes d'œufs, du poivre, du sel; troussés le dindon à l'ordinaire, faites-le cuire à la

broche envelopé de bardes de lard & de papier; prenez un citron & en coupez des zests, & les mettez dans une bonne essence; pressez le jus du citron dedans & servez dessus le dindon.

Dindons à l'essence & aux oignons.

Coupez de l'oignon par tranches, passez-les dans une casserole avec du lard; étant passées, égouttez un peu de la graisse, étant passées & égouttées de leurs jus, liez-les d'un bon coulis. Quand le tout est un peu cuit, passez-le à l'étamine & le remettez dans la casserole, les dindons doivent être rôtis bien ficelés aux ailes; sur l'estomac & aux cuisses; dressez-les dans un plat, jetez la sauce dessus, & le servez proprement.

Dindon gras à l'Estoufado.

On prend un petit dindon gras, on le flambe, on troussé les pattes dans le corps, on l'applatit un peu, on fonce une casserole de veau & de jambon; on passe le dindon dans du lard fondu, on le met dans la casserole l'estomac en dessous, & dessus du persil, ciboules, champignons hachés & lard fondu, on le couvre de bardes de lard. Quand il est cuit on l'essuie de sa graisse, & on dégraisse la braise où il a cuit; on passe le jus au tamis, & on sert dessus le dindon avec un jus de citron.

Dindons aux Huîtres.

On fait cuire les dindons comme si on vouloit les mettre aux écrevisses, & au lieu d'un ragoût d'écrevisses on en fait un aux huîtres. Voyez au mot *Huître*, la manière de faire ce ragoût.

Dindon en Globe.

On a un dindon gras qu'on flambe, on le fend par le dos, on le desosse à forfait; on prend ensuite le foie, quelques foies gras, trufes, champignons, une tranche de jambon; on coupe le tout en dés, on le manie avec sel, poivre;

lard rapé, persil, ciboules, pointe d'ail, le tout doit être haché très-fin; on remplit le dindon avec ce salpicon, il le faut coudre & l'arrondir comme une boule; on pique le dessus qui doit être l'estomac, on le met cuire avec du bouillon, un bouquet, tranches de veau, un verre de vin de Champagne. Quand il est cuit, on le met sur un plat, on le tient chaudement, on passe la cuisson au tamis, on la dégraisse, on la fait réduire en glace; on glace le dessus avec le dos d'une cuiller pour ne point gâter sa rondeur; on ôte les ficelles & on le sert avec une sauce claire, un jus de citron.

Dindon Paillet à la ciboulette.

Prenez un dindonneau qui ne soit pas engraisé, farcissez-le de son foie comme celui aux concombres, & le faites cuire de même; ayez une bonne essence où vous mettrez dedans de la ciboulette frisée, & servez dessus le dindonneau.

Pour friser de la ciboulette, on la coupe d'un travers de doigt, & on l'échicte avec une épingle, & on la jette à mesure dans de l'eau fraîche.

Dindon aux Ecrevisses.

On prend un dindon & on l'habille proprement; étant vuide, on passe le doigt entre peau & chair pour la détacher, ensuite on en ôte l'estomac dont on fait une farce avec le blanc, un peu de lard, un peu de graisse de bœuf, un peu de jambon, ciboules, champignons, truffes, le tout assaisonné de poivre, sel & muscade, on y met gros comme un ou deux œufs de mie de pain trempée dans de la crème avec une couple de jaunes d'œufs crus; le tout haché ensemble & pilé dans le mortier, on en farcit le dindon, on y met un bon ragoût d'écrevisses dans le corps. Ce ragoût étant mis dans le corps, on bouche le dindon de la farce par les deux bouts, & on le cuit ensuite; on le brochette,

On le met à la broche bardé de tranches de veau & de jambon, & de bardes de lard couvert d'une feuille de papier & ficelé.

Faites un ragoût d'écrevisses, (voyez au mot *Ecrevisses*, la maniere de le faire.) Votre dindon étant cuit, tirez-le de la broche, dressez-le dans un plat sans bardes, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Dindon accompagné.

Farcissez votre dindon de même que celui aux écrevisses, mettez dans le corps un ragoût de petits pigeons, ou cailles ou ortolans, sermez-le bien, ficelez-le & le mettez cuire à la braise; étant cuit faites un ragoût, soit de pigeons, cailles ou ortolans avec champignons, truffes, mousserons, morilles, crêtes, ris de veau, foies gras; mettez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, & le passez sur le fourneau, mouillez-le de jus & le laissez cuire à petit feu; étant cuit dégraissez-le, & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon. Quand le ragoût est de bon goût, s'il a de la pointe, tirez le dindon de la braise & le faites égoutter, pour ensuite le mettre dans un plat; jeter par-dessus un ragoût & le servir chaudement. Si ce ragoût est de cailles, comme ordinairement elles se trouvent dures, faites-les cuire avec le dindon à la braise; passez seulement les garnitures, & mettez les cailles étant cuites dans le ragoût.

Dindon accompagné de jambon.

Le dindon cuit à la braise, faites un saingaras de jambon, que pour cela vous coupez par tranches, comme des petits fricandeaux; battez-les, & en garnissez le fond d'une casserole, couvrez-les & les mettez suer à petit feu sur le fourneau. Lorsque ces tranches commencent de vouloir s'attacher, vous les mouillez de jus, &

les laissez mitonner; lorsqu'elles sont cuites, vous les dégraissez bien, & les liez d'un bon coulis à l'ordinaire; tirez le dindon de dedans la marmite, & les laissez égoutter; ensuite mettez-le dans un plat, garnissez le tour de tranches de jambon; jetez un jus par-dessus, & le servez chaudement; il ne faut pas que le jambon soit salé. S'il l'étoit avant que de le passer, il n'y a qu'à le faire dessaler, pendant une heure dans un lait tiède avant que de l'employer, & il ne faut que du maigre pour faire le saingaras.

Dindon aux marons, & petites saucisses à la broche.

Prenez un dindon, épluchez-le & le vuidez, hachez-le de foie avec persil, ciboule, du lard rapé, beurre, sel, poivre, fines herbes; ayez des marons, épluchez-les & les mettez dans la braise pour faire quitter la petite peau, ensuite mêlez les marons avec la farce; mettez le tout dans le corps du dindon avec les petites saucisses, & les faites refaire dans une casserole avec un morceau de beurre. Embrochez-le enveloppé de bardes de lard & de papier; pendant qu'il cuit ayez d'autres marons épluchés, mettez-les dans une tourtière feu dessus & dessous; ôtez leur petite peau, ensuite mettez-les dans une casserole avec du bouillon, & achevez de les faire cuire. Quand ils sont cuits, ôtez le bouillon, mettez-y une demi-cuillerée à pot d'essence, un peu de coulis, un peu de jus. Le dindon étant cuit, débroschez-le & le débardez pour le dresser dans un plat, & mettez les marons par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Dindon en galantine.

Prenez des dindons selon la quantité de galantines que vous voulez faire, (car chaque dindon doit former une galantine;) flambez-

les & les épluchez proprement ; fendez-les par dessus le dos , ôtez-en la peau le plus proprement que vous pourrez sans la casser ; prenez ensuite le blanc de ces volailles , & les coupez en filets avec du jambon en filets , du lard en-filets , des pistaches en filets , arrangez le tout sur un plat , prenez le restant de la chair des dindons avec une noix de veau , un morceau de jambon ; coupez le tout en petits morceaux & les mettez sur une table avec persil , ciboules , fines herbes , fines épices , poivre , hachez le tout ensemble & y mettez des jaunes d'œufs ; pilez le tout dans un mortier , que cette farce soit d'un bon goût ; ensuite étendez les peaux des dindons sur une table , faites un lit de farce en dedans de cette peau de toute son étendue , puis faites un filet du blanc du dindon , coupez un filet de jambon , un filet de lard , un filet de pistaches , un filet de jaunes d'œufs durs , si vous servez de ces galantines pour Entremets froids , ensuite un lit de farce par-dessus ; continuez de même jusqu'à ce que les peaux des dindons soient pleines , faites rejoindre ces peaux comme si elles étoient entières & les cousez , après quoi prenez une marmite , garnissez-la de bardes de lard & de tranches de veau , arrangez-y les dindons & les assaisonnez , achevez de la couvrir dessus comme dessous , mettez-y une demi-bouteille de bon vin blanc , quelques gouffes d'ail , du bouillon , & les mettez cuire feu dessus & dessous tout doucement ; il ne faut pas qu'ils soient trop cuits , dès-qu'ils le sont ôtez-les du feu & les laissez refroidir dans leur braise , afin qu'ils prennent du goût. On les sert entiers ou sur des serviettes , bâtonnés ou bien coupés en tranches ; ces tranches peuvent servir de garniture à quelques gros Entremets. Les dindons se servent aussi chauds , si on les sert pour Entrées avec

une essence de jambon par-dessus , ou bien coupés en tranches avec une essence.

Les chapons en galantines sont de même.

Dindon panné à l'estragon.

Prenez un dindon paillet mortifié , farcissez-le de son foie , & le faites cuire à la broche ; quand il est cuit , délayez deux jaunes d'œufs avec un peu de beurre fondu , frottez-en l'estomac du dindon , pannez-le ; quand il aura pris belle couleur , servez-le avec une sausse à l'estragon. On prend pour cela de l'estragon qu'on fait blanchir ; on le hache très-fin , & on le met dans une bonne essence avec un pain & demi de beurre de Vanvres ; faites lier la sausse sur le feu & servez-le avec un jus de citron.

Dindon piqué de jambon à l'échalote.

Prenez un dindon paillet , faites-le refaire & le piqué de jambon comme si c'étoit du lard ; couvrez-le de bardes de lard & de papier , faites-le cuire à la broche & le servez avec une essence où il y a de l'échalote hachée très-fine ; ayez attention en coupant les lardons de jambon , de les couper dans la longueur du jambon , & non pas en travers comme le lard , parce qu'il casseroit.

Dindon à la Princesse.

Retroussiez votre dindon , coupez-le en deux , mettez-le à la braise comme le chapon ; étant cuit retirez-le & le pannez & le faites frire dans du sain-doux , il faut qu'il soit de belle couleur.

Cela fait dressez-le dans le plat & le servez avec une remolade faite avec des anchois , du persil , des capres hachées , un peu de ciboules , un jus de bœuf ou autres bons assaisonnemens.

Au lieu de le frire on peut-seulement le mettre sur le gril & lui faire prendre couleur avec la pelle sur le feu. On sert de même des poulets , & toutes sortes de volailles ; si on ne veut point

le mettre à la braïse , on le fait cuire dans un pot en maniere de court-bouillon bien assaisonné, après quoi on le panne , & on lui fait prendre couleur avec la pelle.

Dindon à la Provençale.

Ayez un dindon accommodé proprement & retrouffé de même ; mettez-le rôtir à la broche avec une barde de lard sur l'estomac ; pendant qu'il cuit faites un ragoût avec des foies gras, ris de veau, persil, ciboules hachées, sel, poivre que vous passiez à la casserole avec un peu de lard & de farine.

Cela fait , mettez dans ce ragoût un verre de bon vin, des capres hachées, un anchois & des olives desossées avec un bouquet de fines herbes & un coulis de bœuf pour liaison.

Votre ragoût fait, dressez votre dindon dans un plat le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

On sert de même les chapons, les poulets, les perdrix & les beccasses.

Dindon mariné.

Faites-le mariner pendant trois heures au verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier ; faites ensuite une pâte claire avec farine, vin blanc, jaunes d'œufs ; trempez y votre dindon & le faites frire dans du lard fondu ou du sain-doux, puis vous le servirez garni de persil frit.

Pates de Dindon à la sainte Menchoud.

Prenez dix-huit pates de dindon, ôtez-leur la peau & les faites cuire dans une braïse blanche ou dans une sainte menchoud. Quand elles sont cuites & refroidies, ayez une farce fine que vous mettrez autour des pates, unissez avec de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain & les faites frire, que la friture soit bien chaude & la

faite bien liée , & servez ces pates garnies de persil frit.

On peut encore quand elles sont cuites & refroidies , les tremper dans une pâte à frire & les faire frire.

Ou bien après qu'elles sont cuites & refroidies, avoir une sauce mençoud bien liée ; quand elle est froide les tremper dedans , les panner , les faire griller & les servir à sec.

Potage de Dindonneaux aux oignons au basilic.

Prenez des dindonneaux , épluchez-les , videz les , troussiez-les proprement , & après les avoir laissé tremper dans plusieurs eaux tièdes , faites-les blanchir , & les remettez dans de l'eau froide ; essuyez-les ensuite dans un linge blanc , bardez-les d'une grande barde de lard , ficelez-les & les empotez dans une petite marmite avec de bon bouillon & les mettez cuire ; prenez de petits oignons blancs , selon la quantité qu'il en faut pour la garniture du potage , pelez-les & les faites blanchir dans l'eau bouillante , mettez-les cuire dans une petite marmite ou pot avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le potage ; garnissez le bord du plat d'un cordon des oignons en ôtant la première peau afin qu'ils soient plus blancs ; tirez vos dindonneaux de la marmite , & les débardez & les dressez proprement sur le potage ; jetez par-dessus un bon jus de veau clair & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux aux Ecrevisses.

Préparez vos dindonneaux comme ci-dessus , & les mettez cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon ; prenez des écrevisses & les mettez cuire dans de l'eau , prenez-en la quantité qu'il en faut pour faire un cordon du tour du plat de votre potage ; ôtez-en toutes les pates , épluchez la queue , qu'elle se tienne au

corps de l'écrevisse ; achevez d'éplucher le reste des écrevisses , mettez les queue à part , ôtez le dedans des écrevisses , & ne gardez que les coquilles ; prenez douze amandes douces , & les mettez dans de l'eau tiède & les pelez ; pilez-les dans un mortier & y mettez les coquilles d'écrevisses , qu'il faut aussi piler le plus qu'il est possible ; prenez deux livres de rouelles de veau , un morceau de jambon ; coupez le tout par tranches , & garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches , carotes & panais ; couvrez le tout & le mettez suer sur un fourneau ; & lorsqu'il est attaché à peu près comme un jus de veau , mouillez-le d'un bon bouillon qui soit fait , & y mettez quelques croûtes de pain , un peu de persil & une ciboule entière , & tant soit peu de fines herbes , des champignons & des truffes ; faites mitonner le tout ensemble jusqu'à ce que les tranches de veau soient cuites ; ensuite tirez les tranches de veau de dedans la casserole , & y délayez le coulis d'écrevisses qui est dans le mortier , & le passez à l'étamine , il ne faut pas qu'il soit trop lié ; videz le dans une marmite & le mettez sur des cendres chaudes sans le faire bouillir pour qu'il ne tourne pas. Faites un ragoût , prenez les queue des écrevisses que vous avez épluchées , avec quelques petits champignons & truffes coupées par tranches ; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu , & les mouillez d'un jus de veau , & y mettez six petits culs d'artichaux , mitonnez le tout ensemble ; étant cuites , liez le petit ragoût avec le coulis d'écrevisses , il faut y en mettre amplement ; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le potage ; garnissez le bord du plat des écrevisses que vous avez épluchées , mettant le côté de la queue en dedans du plat ; tirez les
dindonneaux

dindonneaux de la marmite , défilcez-les , débarez-les & les servez proprement sur le potage ; tirez la demi-douzaine de culs d'arrichaux de votre ragoût , dressez-les sur le potage autour des dindonneaux ; mettez du coulis d'écrevisses ce qu'il en faut dans le ragoût pour mouiller le potage ; il faut que le potage & le ragoût soient d'un bon goût ; jetez le ragoût & le coulis sur le potage , & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux au ris, aux Ecrevisses.

Faites cuire vos dindonneaux de la même manière que ci-dessus ; prenez une poignée de ris , épluchez-le & le lavez à plusieurs eaux ; mettez-le égoutter & le faites sécher devant le feu , ensuite mettez-le dans une petite marmite & le mouillez de bon bouillon ; faites-le crever à petit feu en le remuant de tems en tems ; remettez-y du bouillon à plusieurs fois , passez les queues d'écrevisses avec quelques champignons & truffes par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu & mouillez d'un peu de jus de veau. Il faut les mettre mitonner à petit feu , les bien dégraisser & les lier de coulis d'écrevisses ; la manière de le faire est marquée ci-dessus. On fait mitonner les croûtes dans le plat où l'on veut servir le potage ; on tire les dindonneaux de la marmite , on les défilce , on les débarez & on les dresse proprement sur le potage ; on met un peu de coulis d'écrevisses dans le ris , il faut qu'il soit d'un bon goût ; faites-en un cordon autour du plat , & un petit cordon tout autour des queues d'écrevisses ; on passe le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le potage & le servez chaudement.

*Potage de Dindonneaux aux roux & aux
oignons.*

Prenez des dindonneaux , videz-les & les rouffez proprement ; détachez la peau de l'es-

tomac & la farcissez d'une farce faite avec quelques blancs de volaille ou bien avec un morceau de veau, un peu de lard, & une tétine de veau blanchi, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; mettez-y quelques champignons, truffes, persil, ciboules hachées, trois à quatre jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème; le tout bien haché ensemble & pilé dans le mortier, farcissez-en vos dindonneaux; arrêtez la peau & les faites blanchir dans l'eau bouillante, il ne faut les y laisser qu'un moment; retirez-les & les empotez dans une marmite pour les faire cuire; prenez des petits oignons, pèlez-les & les faites frire dans du sain-doux, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur, & les retirez ensuite pour les laisser bien égoutter, & les mettre dans une petite marmite avec du bouillon & du jus de veau. Pendant qu'ils cuisent, mettez des croûtes avec de bon bouillon dans le plat où vous voulez servir le potage; tirez les dindonneaux de la marmite, dressez-les proprement sur le potage, & les garnissez d'une bordure d'oignons; passez le bouillon où les oignons ont cuit dans un tamis, versez-le sur le potage avec un jus de veau, & s'il est de bon goût servez-le proprement.

Lorsqu'on veut servir le potage lié, au lieu de jus de veau, on y jette un coulis clair de veau & de jambon par dessus.

Potage de Dindon à la chicorée.

Faites blanchir dans de l'eau bouillante votre dindon plumé, vidé & troussé proprement; faites-le tremper dans plusieurs eaux tièdes, & les remettez ensuite dans l'eau froide; essuyez-le ensuite & l'épluchez bien; enveloppez-le d'une grande barde de lard, & après l'avoir ficelé,

empotez-le dans une marmite avec de bon bouillon & le mettez cuire.

Prenez de la chicorée & la faites blanchir dans de l'eau bouillante; retirez-la ensuite & la mettez dans de l'eau froide; pressez-la, faites-en un paquet que vous mettez dans une petite marmite avec de bon bouillon pour faire cuire; mitonnez des croûtes de bon bouillon dans un plat; tirez le dindon de la marmite, ôtez les bardes & la ficelle, & le dressez proprement sur le potage; faites une bordure autour avec la chicorée, jetez un jus de veau clair dessus, & servez chaudement.

Le potage de dindon au céleri se fait de la même manière.

Pâté de Dindon.

Lardez de gros lard bien assaisonné votre dindon proprement habillé, & après l'avoir battu sur l'estomac, rangez-le sur une abaisse de pâte fine garnie de bon beurre frais, bardes de lard, sel & poivre; couvrez votre pâté d'une autre abaisse, & quand il est cuit servez-le pour Entrée.

Pâté de Dindon farci.

Votre dindon apprêté, comme on vient de le dire, & lardé; prenez-en le foie avec du lard cru, persil, ciboules, fines herbes; le tout bien haché & bien assaisonné avec truffes, champignons & moëlle, pilez le tout ensemble dans le mortier, farcissez-en le corps de votre dindon, & gardez un peu de farce pour mettre dessous; faites une bonne pâte, dressez votre pâté, mettez ce qui vous reste de farce sur l'abaisse; arrangez-y votre dindon bien assaisonné, mettez-y une feuille de laurier, couvrez-le de tranches de veau & de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse, & mettez cuire.

Quand il est cuit, ôtez les tranches de veau.

& bardes de lard ; dégraissez-le bien , mettez-y un ragoût de ris de veau , champignons, crêtes, &c. (Voyez à l'article *Ris de Veau*, la manière de le faire,) & servez chaudement.

On sert aussi ce pâté quand il est bien dégraisé avec un coulis clair de veau & de jambon seulement sans ragoût. (Voyez au mot *Veau*, la manière de le faire.)

Pâté de Dindonneaux aux truffes vertes.

Prenez deux dindonneaux bien épluchés & proprement habillés , faites-les refaire & les piquez de gros lard & de jambon, assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées.

Pilez dans un mortier leurs foies avec du lard rapé, truffes, persil & ciboules, sel, poivre, fines herbes & fines épices ; remplissez de cette farce le corps de vos dindonneaux, faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, mettez-la sur une feuille de papier beurré ; dressez le pâté de la grandeur de vos dindonneaux ; mettez au fond un peu de lard pilé, sel, poivre, fines herbes, fines épices ; arrangez-y vos dindonneaux avec mêmes assaisonnemens dessus que dessous ; couvrez-les de tranches de veau bien minces comme des fricandeaux de bardes de lard avec un morceau de beurre frais ; couvrez ensuite de l'autre abaisse, & mettez cuire au four pendant cinq ou six heures.

Faites ensuite un ragoût de truffes qui ne soit pas trop lié. (Voyez au mot *Truffes*, la manière de le faire.)

Quand le pâté est cuit, ôtez la feuille de papier de dessous, découvrez-le, tirez-en les bardes de lard & les tranches de veau, dégraissez-le bien, vuidez-y votre ragoût de truffes, & servez chaudement pour Entrée.

L'on peut mettre dans ces pâtés des morceaux

de filets de bœufs, de mouton ou bien de veau.

L'on sert ce même pâté au lieu de trufes, aux huîtres ou bien aux écrevisses. (Voyez la manière de faire ces deux ragoûts sous les articles particuliers, *Huître & Ecrevisse*.)

Pâté de Dindon froid.

Votre dindon proprement habillé, faites-le refaire, piquez-le de gros lard & de jambon assaisonnés de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachées; pilez-en le foie avec une trufe verte hachée & du lard rapé avec un peu de sel & de poivre; remplissez de cette farce le corps de votre dindon.

Faites une abaisse de pâte commune, (voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire;) faites-y un lit de lard pilé, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, une feuille de laurier; arrangez-y votre dindon avec des trufes vertes pelées; assaisonnez dessus comme dessous, mettez-y du lard pilé, un morceau de beurre frais, garnissez bien de bardes de lard; couvrez d'une abaisse de même pâte, frotez-le d'œuf & faites cuire au four l'espace de quatre heures; (faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve.)

Quand il est cuit, bouchez le trou & le laissez refroidir, ôtez le papier de dessous, servez dans un plat sur une serviette blanche pour Entremets.

Autre Pâté de Dindon.

Trouffez proprement votre dindon & lui cassez les os; piquez-le de gros lard & de jambon, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices; rangez-le sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé avec sel, poivre, fines herbes & fines épices; ayant couvert & façonné proprement votre pâté, faites-le cuire deux ou trois heures, suivant le degré de chaleur.

Ailerons de Dindons à la Destrées.

On prend des peaux de poulets , ou de poulardes, c'est ce que l'on peut faire quand on dépèce des poulets , ou des poulardes ; pour faire des fricassées , ou pour tirer des filets. On prend des moules de cuivre faits en ailerons de dindon ; on met des peaux dessus , & on les remplit d'une bonne farce fine , ou des filets de volaille , mis dans un béchamel , envelopés avec les peaux , & colés avec de l'œuf battu ; on les fait cuire au four un quart d'heure ; quand ils sont cuits à propos , & de belle couleur , on les ôte des moules , il faut prendre garde de leur conserver la forme d'ailerons , en les mettant dans le plat , qu'on doit servir avec une sausse au vin de champagne.

Ailerons à la Stanislas.

Prenez des ailerons de dindons ou de poulardes bien échaudés , passez-les avec des truffes , champignons , ris de veau , un bouquet , deux pains de beurre de Vanvre , ou autre en même quantité , mouillez avec un demi verre de vin de Champagne , un peu de réduction , du bouillon , deux cuillerées de coulis ; faites cuire le ragoût à petit feu , dégraissez-le. Quand il est cuit , & assaisonné de bon goût , dressez le ragoût dans le plat sans la sausse , ayez des cornichons coupés en long , & blanchis , bien égouttés sur un tamis , faites-les échauffer dans la sausse. Mettez les autour du ragoût en cordon ; servez la sausse par-dessus.

Ailerons de dindons au blanc.

Prenez dix ou douze ailerons , échaudez-les , faites-les blanchir , parez-les des bouts , mettez-les dans une casserole , avec un morceau de beurre , une tranche de jambon , des champignons coupés en dés , un bouquet ; passez-les , & les fongez , assaisonnez de bon goût , faites les cuire

re à petit feu , Degraissez-les , liez-les de crème & de jaunes d'œuf, & les servez avec un jus de citron.

Ailerons de dindon en crépine.

Prenez dix à douze ailerons ; faites-les blanchir , parez-les, & faites-les cuire dans une bonne braise, retirez-les, & les mettez refroidir; ayez une farce faite avec blanc de volaille cuite , lard & graisse de bœuf blanchie, sel , poivre persil , ciboules & champignons , le tout haché, liez de cinq jaunes d'œufs. Farcissez-en les ailerons tout autour , & les enveloppez d'un morceau de crépine , que vous faites tenir avec de l'œuf battu. Pannez-les & les faites cuire de belle couleur , pour les servir garnies de persil frit, Ou bien on les fait griller & on les sert avec une essence claire.

Ailerons de dindon au vin de Champagne.

Mettez des ailerons dans une casserole avec des bouquets de fines herbes , une tranche de jambon, une cuillerée de bon bouillon; faites cuire les ailerons à très-petit feu , à moitié de la cuisson , mettez-y une demi-bouteille de vin de Champagne , après l'avoir fait bouillir & écumer. Quand les ailerons sont presque cuits , mettez-y du coulis pour lier la sauce, dégraissez la bien ; goutez-la pour voir si elle est de bon goût ; Il faut que la sauce soit claire & courte , & on sert dessus les ailerons

Ailerons de dindon à la sainte menchoud.

Blanchissez vos ailerons , parez-les , & les faites cuire dans une bonne braise , retirez-les & les trempez dans des œufs battus , pannez-les & les trempez dans de la graisse , repandez-les , & les faites griller , de belle couleur , pour les servir avec une essence , ou une remoulade.

Ailerons de dindon aux petits pois.

Faites blanchir huit ailerons , parez les , met-

tez-les dans une casserole avec une tranche de jambon , un bouquet de fines herbes , du bon bouillon ; faites bouillir les ailerons , & à moitié de la cuisson mettez-y un litron de petits pois , un morceau de beurre , gros comme un œuf , un peu de coulis , un peu de jus. Quand ils sont cuits , dégraissez le ragoût , & l'assaisonnez à propos avec un peu de sel ; on y peut mettre gros comme une noix de fuere.

Ailerons au Parmesan.

Mettez dix ailerons dans une casserole , après l'avoir foncée de veau & de jambon , un bouquet , du lard fondu ; couvrez les ailerons de bardes de lard , faites-les cuire sur la cendre chaude , retirez-les ensuite ; dégraissez bien la sausse où ils sont cuits : mettez-y un peu de coulis , & la passez au tamis , prenez ensuite le plat où vous devez servir ; mettez-y un peu de cette sausse au fond , par-dessus du parmesan rapé , dressez par dessus les ailerons , prenez ensuite le reste de la sausse , mettez-la par-tout dessus les ailerons , & couvrez de parmesan. Mettez de plus votre plat sur un fourneau , pour le faire un peu attacher , & glacez le dessus avec une pelle rouge.

Ailerons de dindon aux navets.

Echaudez douze ailerons , faites-les blanchir , & cuire dans une bonne braïse avec lard , racines , oignons , bouillon , un bouquet , une moitié de citron coupé en tranches. Quand les ailerons sont cuits , vous les servez avec un ragoût de navets , que vous prenez des navets , que vous tournez en façon d'amandes , vous les faites blanchir & cuire , moitié jus , moitié bouillon ; mettez-les après dans une bonne essence , & servez dessus les ailerons.

Ailerons de dindon aux huîtres.

Faites blanchir dix ailerons , parez-les , foncez

Prenez une casserole de veau & de jambon, mettez les ailerons dessus un bouquet de fines herbes, sel, poivre, couvrez de bardes de lard, mouillez d'un peu de bouillon, faites-les cuire à la braïse, retirez ensuite les ailerons; quand ils sont cuits, dégraissez la braïse, où ils sont cuits; que la saulïe soit courte, passez-la au tamis, & la mettez dans le ragoût d'huitres, comme il est marqué aux dindons en balons aux huitres; servez dessus les ailerons.

Ailerons de dindon frits.

Faites cuire dix ailerons dans une bonne braïse bien nourrie, qu'elle soit un peu de haut goût; mettez-les après refroidir, trempez-les dans des œufs battus, pannez-les, & les faites cuire de belle couleur, & les servez garnis de persil frit.

Ailerons de dindon à l'essence.

Prenez douze ailerons échaudés, piquez-les, faites-les blanchir, & les mettez cuire avec du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons entiers, faites-les cuire, & les faites glacer, comme un fricandeau, & les finissez de même.

Ailerons aux Ecrevisses.

Prenez une casserole que vous foncez de veau & de jambon, mettez dessus huit ailerons, & huit belles écrevisses; assaisonnez de sel, poivre, lard fondu, couvrez de bardes de lard, un bouquet de fines herbes, une pointe d'ail, sel, poivre très-peu, faites-les cuire sur la cendre chaude, retirez après les ailerons & les écrevisses, que vous dressez sur un plat. Mettez du coulis dans votre braïse, dégraissez-le bien sur le feu, passez-le au tamis & le servez sur les ailerons avec un jus de citron.

Ailerons de dindon à l'Espagnole.

Faites blanchir, & ensuite cuire vos ailerons dans une braïse; comme ci-dessus: servez les

avec une sausse à l'Espagnole ; mettez dans une casserole des tranches de veau & de jambon , quelques racines , oignons ; faites suer & glacer ; mouillez avec de bon bouillon , une demi-bouteille de vin de-Champagne , deux cuillerées d'huile , de la coriandre , une gousse d'ail. Faites bouillir long-tems , ne dégraissez qu'à la fin : quand la sausse est assez réduite , passez-la au tamis , & servez dessus les ailerons.

Autre façon à l'Espagnole.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , & mettez dessus les ailerons ; après les avoir blanchis & parés , mettez par-dessus de l'huile , sel , champignons ; couvrez de bardes de lard , un bouquet , & faites cuire à la braïse. Quand ils sont à moitié de la cuisson , mettez-y une demi - bouteille de vin de Champagne ; après l'avoir fait bouillir & écumé , une gousse d'ail , de la coriandre , du coulis , finissez de cuire les ailerons. Quand ils le sont , il faut dégraisser , & faire réduire la sausse , de façon qu'elle ne soit pas trop claire. Retirez les ailerons , passez la sausse au tamis , & servez sur les ailerons.

Ailerons au four aux petits oignons.

Foncez une casserole de tranches de veau blanchies , mettez dessus vos ailerons blanchis ; couvrez de bardes de lard , ajoutez un bouquet , mouillez de bouillon , assaisonnez de sel & gros poivre ; à moitié de cuisson , mettez-y de petits oignons blancs blanchis à l'eau bouillante. Quand le tout est cuit , retirez les ailerons & les oignons , passez la sausse au tamis , faites-la lier sur le feu avec un blond de veau & de jaunes d'œufs ; mettez-en une partie dans un plat , de la mie de pain & du parmesan rapé par-dessus , ensuite les ailerons , avec les oignons ; arrosez du reste de la sausse , pannez de mie de pain &

de parmesan, faites prendre couleur au four, égouttez la graisse & servez à courte saussé.

Ailerons de dindon en fricassée de Poulets.

Mettez dans une casserole vos ailerons échaudés & blanchis avec bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, clous, champignons. Le tout passé sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon & de vin blanc, assaisonnez de sel & gros poivre, faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, la saussé réduite, liez avec des jaunes d'œufs & de la crème, un filet de vinaigre blanc en servant.

On a vu au commencement de cet article les qualités & les propriétés de la chair de dindon; cet aliment très sain par lui-même, de quelque manière qu'on l'apprête ne peut produire de mauvais effets que par l'excès des assaisonnemens.

DISSECTION des viandes. L'art de couper proprement les viandes est une chose si nécessaire que nous ne saurions nous dispenser d'en dire ici deux mots, en faveur de ceux qui sont obligés de servir à table.

Bœuf bouilli & rôti.

La culotte se coupe en travers & dans le milieu, la viande qui est auprès des os de la queue est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron, & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

Pour l'aloyau après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au dessus du filet, vous coupez le filet par tranches minces & en travers. La viande qui est de l'autre côté de l'os se coupe de même.

La tranche & le gîte se coupent en travers.

Toutes les langues ainsi que celle de bœuf se coupent en travers & par tranches : du côté du gros bout sont les morceaux les plus tendres.

Le trumeau dont la chair est pleine de cartilages & courte doit être bien cuit, & se sert à la cuiller.

Mouton.

Le rôs de bœuf & le gigot de mouton se coupent en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sousnoix extérieure. Le côté de la queue sur la croupe se coupe par aiguillettes & se sert pour un morceau délicat.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus & dessous.

La poitrine ; après avoir enlevé la peau qui est sur les tendrons vous la coupez par côtes en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau se disloquent de la même façon.

Veau.

La longe. Vous coupez le filet par petites tranches en travers, & ensuite le rognon par morceaux pour le servir à ceux qui l'aiment. Sous le rognon dans l'intérieur de la longe se trouve un petit filet très délicat.

Le quasi se coupe par petits morceaux avec ses petits os, les jointures en sont marquées.

Le cuisseau. Dans le cuisseau rôti il n'y a que les noix de tendres, celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine ; après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue qui les couvre se coupe en travers, pour séparer les côtes d'avec les

tendrons , ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne résiste pas , & ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes en prenant bien le joint , ou en filet comme la longe.

L'épaule se coupe dessus & dessous par tranches ; au dessous de l'épaule sur la gauche se trouve une petite noix envelopée de graisse que l'on sert comme un morceau délicat.

Dans la tête de veau les morceaux les plus estimés sont les yeux , les oreilles , la cervelle. Coupez ensuite la langue par morceau , ensuite les bajoues.

Le chevreuil & le dain se servent & se coupent comme le veau.

Cochon.

La hure se coupe du côté des oreilles jusqu'aux bajoues , le thignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré , le filet , l'échinée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers & toujours du maigre avec du gras

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

Marcassin & cochon de lait.

Vous coupez la tête , les deux oreilles ; & séparez la tête en deux , ensuite vous coupez l'épaule gauche , la cuisse gauche , l'épaule droite & la cuisse droite ; vous levez après la peau pour la servir toute croquante ; les jambes , les côtes , les morceaux près du cou sont des endroits très-déliçats. L'épine du dos se coupe en deux , le côté des côtes qui y est attaché se sert par petits morceaux.

Volaille & gibier.

Les morceaux les plus honnêtes à présenter

sont les ailes , ensuite les blancs pour la volaille rôtie ; pour celle qui est bouillie , les cuisses se présentent les premières.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche, ou plutôt avec une fourchette; prenez le couteau de la main droite pour couper la jointure de l'aile qui cède aisément; vous levez ensuite la cuisse du même côté en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure. La même opération se pratique de l'autre côté; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse & le croupion en deux.

On dissèque de même les poulets, les poulardes, les faisans, les perdrix les beccasses; les morceaux les plus délicats du faisan sont les blancs de l'estomac & les cuisses; dans la beccasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon quand il est gros se peut couper comme la viande blanche; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou bien en deux morceaux en travers.

L'oiseau de rivière & le canard se coupent sur l'estomac par filets; on leve ensuite les ailes, les cuisses & la carcasse.

Dans les lapreaux le plus estimé est le filet; on commence à le fendre depuis le cou en descendant le long de l'épine du dos, après qu'il est levé vous le coupez par morceaux en travers; les petits filets du dedans sont excellents.

Les levreaux se coupent & se servent de la façon que les lapreaux.

DORURE. Pour donner de la couleur à la pâtisserie, pour la faire, battez ensemble des jaunes d'œufs & des blancs comme pour faire une omelette; si vous voulez que la dorure soit forte, il suffit de délayer un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes. Si vous voulez que la do-

ture soit pâle, vous ne prendrez que le jaune des œufs que vous délayerez avec un peu d'eau.

Pour employer la dorure, mouillez-en une plume, ou une petite brosse douce, ou un balet de plume ou de soie de porc & dorez votre pâtisserie.

En carême, quand on ne peut pas se servir d'œufs on se sert de safran, ou de fleur de souci, ou d'œufs de brochet.

E.

E A U, *Aqua*. La meilleure eau est celle qui n'a point de saveur, qui ne croupit point, comme celle des lacs ou des étangs, & qui n'est point chargée ou corrompue comme celle des marais ou des lieux bas qui sont entièrement à l'abri des vents. On fait encore plus de cas de l'eau de fontaine, dont la source est vive que des autres. Les eaux les plus salubres après celles-ci, sont les eaux de rivière, si elles sont pures, si elles ne reçoivent point la décharge des égouts publics, & si des fossés ou des cloaques n'y portent point les ordures des villes.

Il ne faut point boire des eaux de rivières froides, glacées ou enflées par des neiges fondues, non plus que de celles qui sont bourbeuses, dont le lit est parsemé de fosses profondes & limoneuses, ou qui coulent aux environs de quelques fontaines chaudes.

La meilleure eau est celle qui s'échauffe promptement, qui se refroidit de même, qui n'a aucune qualité sensible ni à l'odorat ni au goût, & dans laquelle les légumes se cuisent facilement & promptement.

L'eau de citerne, dit M. Andry, est la meilleure de toutes, parce que c'est une eau subtile

& délicate qui en s'élevant en l'air, a perdu ce qu'elle avoit de grossier & de terrestre, surtout quand la citerne d'où on l'a tiré a été remplie dans l'été & dans l'automne, parce qu'alors le nitre de l'air n'est pas si grossier que dans les autres saisons, & conséquemment les eaux sont meilleures, ce qui est généralement conforme à l'expérience.

L'eau de rivière est meilleure que l'eau de puits, parce que celle-là se subtilise en roulant & s'affine davantage. Celle d'étang est très-mauvaise par une raison contraire.

L'eau conservée quelque tems est meilleure que celle qui vient d'être puisée, parce que par le repos elle se décharge de ses parties terrestres.

Les vaisseaux les plus propres pour conserver l'eau, sont ceux de verre, de terre & de bois; mais ceux de bois sont moins sains, parce que l'eau en dissout les parties ligneuses & salines qui la corrompent en peu de tems.

Quand on est obligé de boire des eaux de rivière fournies par des glaces & par des neiges fonduës, on doit avoir grand soin de les filtrer avant de s'en servir, ou d'en corriger la mauvaise qualité par un peu de vin, quand même on ne seroit accoutumé à boire que de l'eau.

L'eau de fontaine & celle de puits sont ordinairement claires, pures & nettes, parce qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles se sont dépurées & débarrassées des parties grossières qu'elles pouvoient contenir, & qui empêchoient leur limpidité. Ces eaux ont différentes vertus suivant les différentes altérations qu'elles ont subies dans les terres où elles ont passé. Les unes telles que celles dont nous nous servons, ont toutes les qualités d'une eau salutaire; les autres en passant entre des pierres

très-froides, deviennent cruës & se chargent de certaines parties qui les rendent condensantes, propres à exciter des coagulations, des obstructions.

L'eau convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux sanguins.

La qualité propre de l'eau est de délayer, de détremper, de dissoudre; conséquemment l'usage modéré en est salutaire, puisque la plupart des maladies qui troublent l'économie du corps ne viennent que de coagulation & d'obstruction.

L'eau délaye le sang & toutes les liqueurs; elle en adoucit l'acreté, elle en prévient ou calme l'effervescence & conserve par ce moyen le baume du sang qui se dissiperoit; elle entretient les parties simples & pliantes, ou les rend telles quand elles ont perdu leur souplesse; elle dégage les esprits trop concentrés, elle sert de véhicule aux alimens solides, elle aide à l'action de la salive sur les alimens, & contribue par conséquent d'une manière considérable à la digestion.

Que le détail de tant d'effets salutaires produits par l'eau, ne fasse pas conclure, comme ont fait quelques auteurs, que l'on en peut boire avec excès, & que l'on en doit faire son unique boisson; on n'en doit attendre de grands avantages, qu'autant qu'on en boit avec modération.

L'eau délaye le sang, mais elle pourroit le délayer avec excès; il faut donc en boire avec mesure; elle prévient ou calme l'effervescence des humeurs, mais elle peut les trop ralentir; elle entretient les parties souples, mais elle peut aussi les relâcher; elle dissout les sels, mais elle peut les noyer; elle développe le levain de la salive, mais elle peut l'affoiblir; elle dégage

les esprits trop concentrés , mais elle peut les absorber après les avoir dégagés. Quand ils sont peu abondans l'eau pesante de sa nature les éteint , si on n'a soin de l'animer par le mélange de quelque liqueur spiritueuse , du vin par exemple qui en empêche la trop grande pesanteur.

Outre cela l'eau pure , comme toutes les nourritures trop aqueuses , quand on en fait un trop grand usage , diminue le ressort des organes , relâche la tissure des parties de notre corps ; alors le cœur & les artères battent avec moins de force , les sécrétions se font plus difficilement , la transpiration est imparfaite , & c'est par la transpiration que s'entretient principalement la santé.

Les vieillards & tous ceux dont l'estomac trop foible a peine à digérer , doivent craindre le trop grand usage de l'eau pure ; elle est bien moins balsamique que le vin , la biere & le cidre , & par conséquent bien moins capable de réparer ce suc nourricier ; cette seve , qui faute d'une digestion suffisante , commence à manquer dans la vieillesse , & dont le défaut fait le dessèchement du corps.

L'eau buë en quantité n'est pas moins nuisible aux bilieux ; l'eau dissout bien les sels , mais elle ne dissout point les soufres ; la bile est un soufre , l'eau ne fait donc qu'entraîner & dissoudre les sels mêlés dans la bile , c'est-à-dire , qu'en la dépouillant de ses sels , elle la rend plus bile qu'elle n'étoit.

Si on boit de l'eau pure quand on a la bouche amère , l'amertume augmente , un peu de vin la dissipe.

Enfin les parties de l'eau sont extrêmement pesantes , & si quelque substance légère comme le vin , ne les souleve , elles demeurent couchées les unes sur les autres , elles flottent dans

l'estomac, & dans les autres parties du corps, où elles ne peuvent que surcharger les vaisseaux, relâcher les fibres des organes, énerver la force des levains, & produire beaucoup de désordres.

On sçait par expérience que l'eau où l'on a mêlé un peu de vin, s'évapore plus vite que l'eau pure.

Il faut donc corriger l'eau par le mélange du vin, mais il faut se tenir dans de justes bornes; car si l'eau a besoin d'être ordinairement animée par un peu de vin, le vin a toujours besoin d'être tempéré par beaucoup d'eau. Voyez l'article *Vin*.

La qualité de l'eau est aussi bien souvent pernicieuse; car si elle est trop froide, elle pourra congeler les liqueurs & arrêter leurs cours: nous parlerons dans un moment de l'eau à la glace.

Enfin suivant les différentes altérations que l'eau aura subi dans les terres où elle aura passé, & suivant les principes différens dont elle se sera chargée dans ces mêmes terres, elle pourra altérer différemment les humeurs, & causer plusieurs sortes de maladies.

Comme rien n'est plus ordinaire aujourd'hui que de boire à la glace, il ne sera pas hors de propos d'en dire ici deux mots, pour faire connoître le peu d'avantage & le grand nombre d'inconvéniens qui résultent de cet usage.

L'eau dans son état naturel est composée de parties molles, pliantes & flexibles; disposition qui la rend capable de produire plusieurs bons effets, comme nous l'avons remarqué; mais les parties de la neige & de la glace fonduës, sont roides, dures & inflexibles, ce qui fait qu'Hipocrate en condamne fort l'usage, & prétend que les eaux qui se font avec la glace & la

neige, sont pernicieuses, & ne reviennent jamais dans leur premier état.

Ces parties roides, dures & grossières choquent rudement les fibres des parties solides, empêchent la coction, blessent l'estomac, excitent des vents & des crudités, provoquent la toux, incommodent la poitrine, congelent les liqueurs, accablent les esprits, &c.

Il est vrai que l'usage de la glace peut être quelquefois convenable dans certains pays & à de certains tempéramens; mais en général on peut condamner cet usage comme perniciosus dans un climat aussi tempéré que le nôtre, parce qu'ordinairement il produit plus de mauvais effets que de bons.

Il est toujours dangereux d'échauffer, de refroidir ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, parce que tout ce qui est excessif est ennemi de la nature; ces liqueurs excessivement froides à force de tremper dans la glace, rendues encore plus froides, s'il étoit possible par la glace même que l'on jette dedans, buës avec profusion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent dans un instant le corps dans un état bien opposé à celui où il étoit auparavant, & sont souvent naître des maladies mortelles par leur extrême malignité.

A la bonne heure que dans les pays chauds, l'usage de la glace soit salutaire, parce que l'air y étant excessivement échauffé par l'ardeur du soleil, les corps ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs, & les rendre d'une consistance un peu plus épaisse; mais chez nous les humeurs n'étant pas dans un mouvement aussi rapide & aussi tumultueux, elles donnent plus de prise à l'action de la glace qui les peut congeler bien plus aisément.

De plus comme nous vivons dans un air plus tempéré , nous n'avons besoin que d'alimens tempérés qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité ; car si elles devenoient trop grossières ou trop tennës , elles pourroient causer différentes maladies

L'eau de la Seine dont on se sert principalement à Paris , contient un peu de sel qui la rend laxative & émolliente. Les Provinciaux nouvellement arrivés à Paris , s'apperçoivent assez de cet effet.

J'ai pesé de l'eau de la Seine dans un aréomètre très-exact , dit M. Lemery , & elle m'y a paru aussi légère qu'aucune eau de fontaine , quelque claire & limpide qu'elle fût.

EAUX. On appelle ainsi certaines liqueurs faites avec des fleurs ou des fruits ; on s'en sert pour se rafraîchir , ou pour aider à la digestion selon leurs différentes propriétés.

Eau cordiale.

Faites infuser une demi-livre de belles cerises sans queue dans une pinte d'eau-de-vie avec une demi-livre de sucre , un gros de canelle & autant de clous de girofle ; exposez au soleil la bouteille bien bouchée avec un bouchon de liege & du parchemin mouillé ; renversez-la de tems en tems pour bien mêler le marc ; laissez ensuite clarifier la liqueur pour vous en servir au besoin.

Cette liqueur prise à jeun est bonne contre le mauvais air , pour les indigestions , crudités d'estomac & coliques causées par le froid.

Il y a plusieurs liqueurs de cette espece qu'on trouvera sous les noms particuliers.

EAU DE VIOLETTES , voyez *Violette*.

EAU DE JASMIN , voyez *Jasmin*.

EAU DE FLEURS D'ORANGE , voyez *Orange*.

EAU DE ROSES MUSCATES, voyez *Rose*.

EAU DE FRAMBOISES, voyez *Framboise*.

EAU DE FRAISES, voyez *Fraise*.

EAU DE CERISES, voyez *Cerise*.

EAU DE GROSEILLES ROUGES, voyez *Groseille*.

EAU D'ABRICOTS, voyez *Abricot*.

EAU DE CANELLE, voyez *Cannelle*.

EAU DE CORIANDES, voyez *Coriande*.

EAU D'ANIS, voyez *Anis*.

EAU DE CITRONS, voyez *Citron*.

EAU D'ORANGES, voyez *Orange*.

Eau clairette.

Choisissez des lies de bon vin qui ne soient point éventées, remplissez-en la moitié d'une cucurbite de cuivre ; ajoutez-y de la canelle, du macis & du sucre, laissez infuser le tout pendant vingt-quatre heures ; coupez votre cucurbite de son chapiteau, & après y avoir adapté le récipient, lutez bien les jointures avec de la vessie mouillée, & distilez votre liqueur à petit feu ; cette liqueur est très-agréable.

Il y a encore des eaux de senteurs, mais dont le détail seroit ici déplacé.

ECAILLER LE POISSON, *Desquamare*, lui ôter l'écaille quand on veut l'apprêter.

On n'écaille point le poisson qu'on met au court bouillon.

ECHALOTTE, *Cepa Ascalonia*. Racine d'une espèce d'oignon, bulbeuse, oblongue, ayant l'odeur & le goût de l'ail, mais moins fort ; parce que ses sels sont moins âcres & un peu plus embarrassés par des parties rameuses.

On doit choisir l'échalote petite, rouge, un peu dure & la moins âcre qu'il se pourra.

Elle contient médiocrement d'huile & beaucoup de sel essentiel.

Elle a ses bonnes & ses mauvaises qualités, elle excite l'appétit, elle fortifie l'estomac, elle

aide à la digestion pourvu qu'on en use modérément.

D'un autre côté elle est remplie d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la masse du sang, & à causer des maux de tête.

Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac digère difficilement ; mais les jeunes gens & ceux qui sont d'un tempérament sec, en doivent éviter le fréquent usage.

ECHAUDE, *Crustulum bîcorne*. Gâteau fait en corne de triangle. On fait des échaudés de différentes façons.

Echaudés au beurre.

Prenez un litron de fleur de farine que vous mettrez sur une table bien nette ; faites un trou au milieu & y mettez environ un demi-verre de bière, ou bien gros comme un œuf de pigeon de levain ; détrempez & pétrissez bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en une pâte molle que vous ramasserez en petit pain, afin qu'elle fermente promptement ; en été un demi-quart d'heure suffit ; dans une autre saison il faut plus de tems.

Tandis que ce levain fermente, détrempez à l'ordinaire un quart de fleur de farine avec une livre de beurre frais ramolli entre les mains avant de l'employer, & du sel menu ce qu'il en faut ; pétrissez le tout ensemble & formez une pâte pâtrie à demi ; prenez alors votre levain, incorporez-le avec la pâte & achevez de pétrir ; coupez ensuite votre pâte en échaudés.

Ayez de l'eau sur le feu, quand elle est prête à bouillir, jetez-y vos échaudés & les y laissez jusqu'à ce qu'ils montent sur l'eau ; ôtez-les alors avec une écumoire quand ils sont raser-

mis, mettez-les refroidir sur un clayon, & ensuite cuire au four

Si vos échaudés n'y prennent pas assez couleur faites un petit feu clair à un des côtés du four, afin que la voute en renvoie la chaleur sur les échaudés.

Echaudés au sel.

La pâte se fait comme la précédente, excepté le beurre qui n'y entre point.

Echaudés au sel grillés.

Fendez-les en deux par le milieu; marinez-les avec de l'huile, peu de sel & gros poivre; marinés, mettez-les griller sur un petit feu, prenez garde de les bruler; dressez-les sur un plat, arrosez-les d'un peu d'huile & servez pour un plat de tôt à colation.

Echaudés glacés.

Prenez des échaudés au sel un peu gros; coupez-les par la moitié entre les deux croûtes & les mettez tremper dans du lait avec du sucre, à proportion de ce que vous avez d'échaudés; couvrez-les & les mettez sur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures sans les faire bouillir; après cela tirez-les du lait & les mettez égoutter, & faites frire dans du sain-doux, ou bien dans de l'huile; quand ils sont frits & bien colorés, tirez-les proprement avec une écumoire, poudrez-les de sucre & les glacez avec la pelle rouge, d'un côté d'abord, puis de l'autre & servez chaudement.

Echaudés aux œufs.

Dans un boisseau de farine mettez demi-livre de sel, un cent d'œufs, plus ou moins, autant que la pâte en pourra boire pour en être bien imbibée, & cinq livres de beurre frais; froissez le tout ensemble douze tours, & après avoir bien manié le beurre avec les œufs, laissez reposer la pâte jusqu'au lendemain matin que vous
taillerez

raillerez la pâte par morceaux que vous mouleriez avec la main en petits pains, & que vous étendrez ensuite pour les former en échaudés.

Faites ensuite chauffer de l'eau dans un chaudron, & quand elle est prête à bouillir, jetez-y vos échaudés & les y laissez jusqu'à ce qu'ils viennent dessus sans les faire bouillir; quand ils sont fermes retirez-les & les jetez à mesure dans de l'eau fraîche, d'où les ayant retirés, vous les mettrez égoutter sur un clayon, puis vous les mettrez au four qui ne doit pas être aussi chaud que pour les autres.

Après avoir retiré vos échaudés de l'eau fraîche, vous pouvez les garder à la cave pendant deux ou trois jours sans les faire cuire.

ECHINÉE, *Dorsi spina*. Piece de chair d'un cochon qui se coupe sur le dos. On mange l'échinée aux pois, c'est un bon ragoût.

ECLANCHÉ, *coxa vervecina*, partie charnue du mouton qui tient aux quartiers de derrière, on l'appelle communément gigot. Les meilleures éclanches sont celles qui ont le manche court.

Eclanche de mouton à la broche.

Personne n'ignore la maniere de mettre une éclanche à la broche, il faut seulement avoir soin de ne la pas faire trop cuire.

Eclanche à la chicorée

Faites la rôtir, & prenez garde qu'elle ne soit trop cuite; pendant qu'elle cuit faites un ragoût de chicorée. (Voyez au mot *Chicorée*, la maniere de faire ce ragoût.) Le tout bien assaisonné & cuit de même, servez votre éclanche, votre chicorée par-dessous.

Eclanche aux concombres.

Pendant que l'éclanche cuit à la broche, faites un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la maniere de le faire.) Vos com-

combres étant cuits , dressez-les dans un plat ; l'éclanche dessus , & servez chaudement.

Si vous ne voulez pas servir l'éclanche entière , vous pouvez la couper par tranches bien minces , & les mettre dans le ragoût , prenant garde qu'ils ne bouillent pas ensemble & que la sauce ne soit ni trop liée , ni trop liquide.

Eclanche à la sauce robert.

On peut encore servir une éclanche rôtie à la broche avec une sauce robert par-dessus , dans laquelle il entre des capres & des anchois. (Voyez au mot *Sauce* la maniere de la faire.)

Eclanche farcie.

Faites cuire une éclanche à la broche ; quand elle est cuite , ôtez-en toute la viande de façon qu'il n'y reste que les os attachés ensemble ; dégraissez cette chair & la hachez bien menu avec du lard blanchi , graisse ou moëlle de bœuf , fines herbes , ciboules , persil , sel , poivre , un peu de tetine de veau , une mie de pain trempée dans de la crème , ou dans de bon bouillon , & trois ou quatre jaunes. d'œufs Hachez bien le tout ensemble & pilez dans un mortier.

Mettez l'os dans un plat arrangé de façon que le petit bout de l'éclanche paroisse. Arrangez tout autour votre hachis de maniere que cela ressemble à une éclanche ; faites un creux au milieu & le remplissez d'un ragoût de toutes sortes de garniture , comme ris de veau , champignons & choses semblables , bien cuit & bien assaisonné , & couvrez ce ragoût de votre godiveau.

Cela fait , pannez votre éclanche & la mettez au four pour lui faire prendre couleur. Quand elle est bien colorée , tirez-la du four , ôtez-en la graisse qui est autour du plat , où si vous l'avez mise au four dans une tourtiere ,

coulez-la adroitement dans un plat , & servez avec un jus de citron , ou bien un peu de bon coulis que vous mettez par une petite ouverture faite par-dessus.

Eclanche de mouton farcie à la Crème.

Vous la faites cuire & la desossez comme on vient de le dire ; prenez-en de même la chair & la hachez avec un morceau de veau , de la panne , un morceau de lard , de la graisse de bœuf , ciboule , & persil haché , deux ou trois rocamboles , un peu de basilic , le tout bien haché & assaisonné de sel , poivre , fines épices , & un peu de coriandre ; melez & battez le tout dans un mortier avec crème , jaunes d'œufs & mie de pain ; le tout bien battu , farcissez-en votre os , comme on l'a dit , façonné en forme d'éclanche ; frottez-la de blanc d'œuf & de mie de pain par-dessus , & faites cuire au four avec des bardes de lard au fond de la tourtière : il faut que la farce ait un peu de corps , afin qu'elle ne se rompe point au four.

Etant cuite dégraissez-la , & la dressez comme nous l'avons dit , garnie de petits pâtés , côtelettes de veau farcies , poulets marinés , ou autre garniture convenable.

Vous pouvez en la servant y mettre un ragoût de petits pigeons , ou de cailles ou d'ortolans.

Eclanche de mouton farcie dans sa peau.

Pour cela commencez par l'ôter du côté du manche , ôtez-en la chair , comme aux précédentes , faites-en un hachis avec champignons , truffes , foies gras , ris de veau , & autres bons assaisonnemens ; emplissez la peau de ce hachis , & l'accommodez autour des os en guise d'éclanche , puis la mettez cuire au four , étant cuite

te & bien colorée servez chaudement garnie comme vous voudrez.

Eclanche de mouton à la Royale.

Choisissez une éclanche mortifiée, ôtez la graisse, la chair & la peau d'autour du manche, battez bien le reste, & la piquez de gros lardons bien assaisonnés, & de jambon; vous pouvez larder de même quelque morceau de cuisse de bœuf ou de veau; farinez ensuite l'éclanche & les tranches de bœuf; passez le tout au saindoux pour lui faire prendre couleur.

Cela fait empotez votre éclanche avec fines herbes, oignons piqués de clous, bon bouillon; couvrez le pot, & laissez cuire longtems.

Quand elle est cuite, faites un ragoût de champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, ris de veau, le tout bien passé & assaisonné avec un coulis roux.

Tirez votre éclanche du pot, dressez-la dans un plat, les tranches de bœuf tout autour; coupez de façon que le lard paroisse, & le ragoût par-dessus.

Pour que l'éclanche en prenne bien le goût, quand elle est presque cuite, mettez la bouillir un peu dans le ragoût, & servez chaudement garnie de fricandeaux piqués & marinade ou autrement.

Autre maniere d'Eclanche à la Royale, ou à la braise.

Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf battu, oignons, carottes, panais, citron verd, persil, ciboule entière, feuilles de laurier, basilic, sel, poivre, fines épices; mettez-y votre éclanche piquée de gros lard. La graisse ôtée comme on l'a dit, couvrez dessus, comme dessous, bouchez bien le pot & mettez cuire à la braise feu dessus & dessous;

laissez-la cuire & prendre belle couleur ; cela fait vous tirez votre éclanche , & prenant d'ailleurs vos tranches de bœuf vous en tirez un coulis que vous passez avec un bon jus que vous mettez par-dessus l'éclanche.

Ou bien faites un ragoût de ris de veau , foies gras , crêtes , champignons , truffes , moufférons , culs d'artichaux , pointes d'asperges ; passez le tout dans une casserole , avec un peu de lard fondu ; mouillez de jus , mettez y un bouquet avec assaisonnemens. Quand le ragoût est cuit dégraissez-le & le liez d'un coulis de veau & de jambon , tirez ensuite l'éclanche de la marmite , faites-la égoutter , & la mettez mijonner dans votre ragoût , Quand elle en a assez pris le goût , tirez-la , ôtez la ficelle , dressez-la dans un plat , le ragoût par dessus , & servez chaudement.

Quand on employe des culs d'artichaux & des pointes d'asperges , il ne faut les mettre dans le ragoût qu'un moment avant qu'il soit fini , de peur qu'ils ne cuisent trop.

Vous pouvez encore servir cette éclanche avec toutes sortes de ragoûts de légumes , comme ragoût de concombres , ragoût de petits oignons entiers , ragoût de céleri , ragoût de chicorée , ragoût de cardons d'Espagne , & ragoût de passe-pierre. Voyez sous les articles particuliers *Concombres* , *Oignons* , &c. la manière de faire tous ces ragoûts.

Enfin vous pouvez la servir avec une sausse hachée. (Voyez au mot *Sausse* , l'article sausse hachée.)

Entrée d'une autre éclanche.

Otez-en la graisse , comme on l'a dit , lardez-la proprement ; on peut aussi la larder de jambon cru ; rangez au fond d'une marmite bar-

des de lard & tranches de bœuf ou de veau, comme pour une braîse. Mettez-y votre éclanche avec feu dessus & dessous ; quand elle a pris belle couleur tirez cette viande & les bardes de lard ; dégraissez sans ôter l'éclanche. Mettez une bonne pincée de farine tout autour de la marmite pour lui faire prendre couleur avec l'éclanche, remettez-y ensuite les tranches & les bardes avec bon jus & un peu d'eau ; fermez bien la marmite & achevez de faire cuire.

Si votre sauce n'est pas assez liée, mettez-y un coulis de cette viande pilée qui étoit autour de l'éclanche & le passez avec un bon jus ; vous pouvez-y mettre aussi morilles, champignons, mousserons, crêtes, ris de veau & autres garnitures & faire cuire le tout ensemble.

Quand tout est cuit, dressez l'éclanche, dégraissez le ragoût, & y mettez un filet de verjus.

Vous pouvez garnir le plat de côtelettes de mouton & de veau farcies. (Voyez au mot *Côtelettes*, ces deux articles.)

Eclanche de cent feuilles.

Prenez une éclanche, levez-en la peau sans la détacher du manche, coupez ensuite toutes les chairs les plus minces que vous pourrez de façon qu'elles tiennent toutes au manche. Hachez ail, persil, ciboules, échalottes, champignons, avec thym, laurier, basilic en poudre ; mettez le tout ensemble, & mettez ces fines herbes dans les feuilles du gigot avec sa peau, couvrez-le & le faites cuire à la broche enveloppé de papier.

Quand il est cuit, servez-le avec une sauce claire faite avec un peu de réduction, échalottes & jus de citron, sel, gros poivre.

Eclanche à la Provençale.

Prenez une éclanche mortifiée, levez-en la peau, de façon qu'elle tienne au manche; lardez ensuite la chair avec anchois, lard, jambon, céleri blanchi & à moitié cuit, ail, cornichons, estragon, faites-la ensuite mariner avec huile & toutes sortes de fines herbes hachées, mettez la marinade entre la chair & la peau, & faites cuire l'éclanche à la broche enveloppée de sa peau & de papier. Quand elle est cuite, servez avec une sauce au vin de Champagne.

Eclanche au gigot panaché.

Prenez une moyenne éclanche, parez le manche & desossez le reste, levez-en la peau légèrement, & lardez la chair avec lard, jambon & cornichons; entortillez avec une ficelle, & faites cuire avec bon bouillon, un demi-septier de vin blanc, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, oignon, carottes, & à petit feu.

Quand il est cuit faites une sauce; mettez dans une casserole deux cuillerées de réduction de bon beurre, jambon cuit, capres, anchois, persil blanchi, quatre jaunes d'œufs durs, le tout haché très-fin; faites lier la sauce sur le feu, pressez-y un jus de citron, dressez votre éclanche dans un plat, & servez la sauce par-dessus.

Eclanche de mouton à la Fleuri.

Prenez un gigot de mouton mortifié, levez-en la peau sans la percer, & de façon qu'elle tienne au manche; coupez tout le reste, prenez le tiers de la chair pour en faire une farce avec de la graisse de veau, un peu de crème, sel, poivre; liez avec des œufs.

Prenez ensuite les deux autres tiers de la viande & les faites mariner avec de l'huile fine,

sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, échalotes, champignons, le tout haché très-fin; vous mettez ensuite la peau du gigot dans une casserole, & faites dessus une couche de filets de viande, une couche de farce; continuez de cette façon jusqu'à ce que votre éclanche soit dans sa première forme; coulez-la & la faites cuire dans une bonne braise.

Quand elle est cuite, retirez-la, ôtez la graisse & la ficelle, & servez avec un ragoût ou avec une sauce, comme vous le jugerez à propos.

Eclanche de mouton piquée de truffes à la broche.

Parez votre éclanche comme pour la mettre à la broche, coupez une livre de truffes en lardons, & une demi-livre de lard; de même assaisonnez les deux ensemble avec sel, fines épices; lardez l'éclanche de lard & de truffes; gardez-la deux jours sur un plat, bien couverte de papier afin qu'elle prenne le goût des truffes; faites-la cuire enveloppée de lard & de papier. Quand elle est cuite à propos, pannez-la de mie de pain, pour lui faire prendre couleur, servez-la dans son jus, ou bien avec un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffes*, la manière de le faire.)

Eclanche à la Mailli.

Desossez un gigot mortifié, ne laissez que l'os du manche, creusez-le par dessous pour en ôter la moitié de la chair, lardez ce qui reste de viande avec du gros lard, coupez en dés la viande que vous avez ôtée, avec un ris de veau blanchi, jambon, cornichons, truffes, champignons, lard, le tout coupé en dés & manié ensemble avec toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre.

Mettez ce salpicon dans le trou que vous

avez

Avez fait au gigot , cousez-le , & le faites cuire à l'estoufade , avec bardes de lard , tranches de veau & de jambon ; faites-le cuire dans son jus à petit feu.

Retirez-le quand il est cuit , dégraissez le jus qu'il a rendu , passez-le au tamis , ajoutez-y un peu de coulis , mettez dans la sausse un jus de citron ; dressez l'éclanche sur un plat , la sausse dessous.

Eclanche à la Sultane.

Prenez une éclanche mortifiée , levez-en la peau légèrement , faites un trou dans le milieu de la chair sans la percer , en creusant par-dessous avec un couteau ; Mettez dans ce trou une bonne farce bien assaisonnée & de bon goût ; recousez le gigot pour que la farce ne sorte pas , piquez le dessus de petit lard & le faites cuire à la broche envelopé de papier , quand il est cuit & bien coloré , servez avec une sausse à la Sultane. (Voyez au mot *Sausse* , la maniere de la faire.)

Eclanche piquée à la Dauphine.

Choisissez une éclanche mortifiée , ôtez-en la graisse , la peau & la chair autour du manche , que vous nettoyez proprement , faites-la refaire sur la braise , & la piquez ensuite de menu lard bien proprement. Mettez-la ensuite à la broche envelopée d'une feuille de papier & faites rôtir à petit feu. Quand elle est bien colorée , servez avec un petit coulis piquant dessous , ou avec une essence de jambon , ou bien avec des ragôts de légumes , concombres , chicorée , &c.

Eclanche de mouton roulée.

Prenez une éclanche bien mortifiée , ôtez la graisse , la chair & la peau tout autour du manche , étendez la chair le plus que vous pouvez , de l'épaisseur d'un doigt , faites en de la largeur d'un plat , & en ôtez l'os du milieu , mais que

celui du manche tienné à la chair, piquez-la de gros lard bien assaisonné.

Faites ensuite une farce avec un blanc de volaille ou bien un morceau de veau blanchi, un peu de lard blanchi, un peu de graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices & hachez le tout ensemble, mettez-y un peu de mie de pain trempée dans de la crème avec trois ou quatre jaunes d'œufs, & la pilez dans le mortier.

Étendez la farce sur l'éclanche & la roulez par deux ou trois endroits, & lui faites prendre la figure qu'elle avoit auparavant; ficelez-la bien & la mettez cuire à la braîse avec des bardes de lard au fond de la marmite & tranches de bœuf bien battues, ou bien des tranches de veau, oignons, carottes, panais, citron vert, persil, ciboules entières, feuilles de laurier, sel, poivre, fines épices; mettez sur l'éclanche même chose que dessous, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand'elle est cuite servez avec le même ragoût que l'éclanche à la royale.

Eclanche roulée à la broche.

Si vous voulez la servir à la broche, comme l'éclanche à la Dauphine, lorsqu'elle est roulée & ficelée, piquez-la de même lard, mettez-la à la broche enveloppée d'une feuille de papier par-dessus & par-dessous & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite & bien colorée, servez avec le même coulis, essence de jambon, & ragoût de légumes par-dessous, comme à l'éclanche à la Dauphine.

Eclanche de Mouton en pâté.

Otez-en la peau & la graisse, déosse-la & la battez bien; piquez-la de moyens lardons, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices; faites une abaisse de pâte ordinaire qui

soit un peu épaisse ; dressez-y l'éclanche avec lard pilé , bardes de lard , feuilles de laurier & assaisonnemens nécessaires ; couvrez d'une autre abaisse , & faites cuire pendant environ trois heures. Quand il est cuit , mettez-y par le soupirail une gouffe d'ail ou d'échalote écrasée , & servez froid.

Hachis d'une éclanche de Mouton.

Votre éclanche étant bien cuite , ôtez-en la peau , prenez-en la chair , hachez-la bien avec un peu de ciboule & de persil , & un peu de jambon cuit , champignons , truffes vertes ; le tout bien haché , mettez-le dans une casserole avec sel & poivre , tranches de citron ; mouillez-le de jus & d'essence de jambon , moitié l'un , moitié l'autre & liez d'un coulis de veau & de jambon ; faites faire deux ou trois bouillons sur un fourneau & servez chaudement pour Entrée.

Ce hachis sert pour faire de petits pâtés ou des rissoles.

Voyez au mot *Mouton* , les qualités & les propriétés de la chair de cet Animal.

ECREVISSE , *Astacus fluviatilis*. Poisson crustacé , fait à peu près comme le scorpion , mais plus gros & qui a des pates disposées en manière de serres ou tenailles ; il se nourrit d'herbes , de grenouilles & de cadavres de divers Animaux.

Il y a des écrevisses de mer & de rivières ; ces deux espèces sont encore distinguées en plusieurs autres.

On doit les choisir toutes charnuës , bien nourries , tendres & d'un bon goût.

Leur chair nourrit beaucoup , elle produit même un aliment assez solide ; elle fortifie , le suc en est adoucissant , & convient particulièrement dans les chaleurs de poitrine , dans

la toux & dans toutes les indispositions qui viennent d'une trop grande âcreté d'humeurs.

La chair des écrevisses de riviere contient un suc huileux & balsamique, propre à nourrir, à humecter & à adoucir les âcretés de la poitrine; mais comme ce suc est d'une nature lente & visqueuse, ces poissons sont un peu difficiles à digérer.

Les écrevisses de mer se digèrent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent pour l'ordinaire un suc encore plus grossier; à cela près, toutes les écrevisses de mer, les Hommars, les Langoustes, les Chevettes ont les mêmes qualités que les écrevisses de riviere.

Les Sallicoques ou Chevettes ont la chair d'un meilleur goût, plus fortifiante & plus aisée à digérer que celle des autres écrevisses de mer.

L'écrevisse convient en tout tems aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

L'usage des écrevisses est d'un grand secours contre l'excessive maigreur, mais il ne faut pas qu'il soit trop continué, car leur suc renferme quelque chose de narcotique, qui à la longue peut faire du tort à la santé.

On mange les écrevisses en ragoûts, en hachis, en tourtes, en salades; il s'en fait des coulis excellens, & il n'y a point de bonnes bisques où elles n'entrent.

Ecrevisses à la Bechamel.

Faites blanchir vos écrevisses un quart d'heure dans l'eau bouillante, & les mettez ensuite dans l'eau fraîche; ôtez-en la grosse coquille épluchez la queue & ne laissez que les grosses pates; mettez vos écrevisses dans une chopine de crème bouillante & les faites bouillir jusqu'à ce que cette crème soit réduite en petite fausse liée; remuez toujours la crème avec une cuiller de

bois de crainte qu'elle ne tourne. Les écrevisses cuites & la farce suffisamment réduite, servez.

Ecrevisses à la Gascogne.

Coupez par la moitié ce que vous voudrez de grosses écrevisses, faites-les cuire dans une casserole avec persil, ciboules, champignons, deux gouffes d'ail, le tout haché menu, un oignon piqué de clous, une feuille de laurier, deux verres de vin de champagne, un demi-verre d'huile, sel, poivre, tranches de citron. Quand elles sont cuites, retirez l'oignon, le laurier & les tranches de citron, & servez à courte saussé; si elle est trop longue, laissez-la réduire.

Ecrevisses à l'Angloise.

Vos écrevisses étant cuites à l'eau, épluchez-en la queue, ôtez toutes les petites pates, & ne laissez que les grosses; passez vos écrevisses ainsi épluchées dans une casserole avec beurre frais, champignons & truffes; mouillez d'un peu de bouillon de poisson & d'un peu de coulis d'écrevisses, & laissez mijonner à petit feu. Quand vous êtes prêt à servir, passez-les sur le fourneau & achevez de les lier avec deux jaunes d'œufs délayés avec de la crème douce & un peu de persil haché. Quand elles sont liées, servez chaudement pour Entremets.

Ecrevisses en salade.

Faites cuire vos écrevisses à l'ordinaire, & les servez avec une rémolade ou bien avec persil verd & vinaigrette.

Ecrevisses au gratin.

Faites bouillir doucement pendant un quart d'heure une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez mis deux tranches de citron, de l'oignon coupé en tranches, persil & ciboules entières faites-y ensuite bouillir vos écrevisses jusqu'à ce

qu'elles aient changé de couleur ; retirez-les alors , ôtez-en les petites pates & les coquilles des queue's.

Faites une farce avec des foies gras ou bien du blanc de volaille cuite à la broche , lard rapé , persil , ciboules , champignons , le tout haché , sel , poivre , thim , laurier , basilic en poudre ; mettez cette farce dans un plat , arrangez dessus les écrevisses en forme de cordon , les queue's en dedans ; faites de ces cordons jusqu'à ce que le plat soit rempli ; arrosez ensuite les écrevisses , avec un peu d'huile & de gros poivre & les faites cuire au four. Quand elles sont cuites , dégraissez-les & servez avec un jus de citron.

Ecrevisses à la Coigni.

Prenez une douzaine de belles écrevisses , faites leur faire un bouillon avec eau , sel , poivre , persil , ciboules , oignons en tranches , feuilles de laurier ; épluchez-les ensuite , ôtez les petites pates , laissez les grosses que vous cassez seulement un peu sans les détacher ; épluchez les queue's & les passez dans une casserole avec sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , truffes , la moitié d'une gouffe d'ail , le tout haché très-fin , un morceau de beurre , le jus de deux citrons ; mettez-les sur un feu doux , trempez les dans leur sausse & les pannez de mie de pain ; mettez-les sur une tourtiere , & les arrosez avec le reste de leur sausse , & les faites cuire au four.

Quand elles sont bien colorées , pressez un jus de citron par dessus , dressez-les dans un plat , & les servez à sec.

Ecrevisses à la Perigord.

Faites blanchir des écrevisses , épluchez-les , mettez les queue's à part & pilez les coquilles ; quand elles sont bien pilées ayez un bon coulis

clair fait avec veau & jambon , & vous en servez pour passer votre coulis d'écrevisses.

Prenez les queues épluchées que vous passez avec bon beurre , un bouquet , une tranche de jambon , des truffes coupées en tranches ; mouillez-les de bouillon , un peu de réduction , dégraissez le ragoût.

Quand le ragoût est cuit , la sauce réduite , mettez-y le coulis d'écrevisses ; faites chauffer le ragoût sans qu'il bouille , mettez sel & gros poivre ; servez pour Entremets ou pour garniture d'Entrée

Ragoût d'Ecrevisses en maigre.

Vos écrevisses étant cuites , ôtez-en les queues que vous mettez à part sur une assiette avec des petits champignons , truffes coupées par tranches & mousserons ; passez le tout dans une casserole avec un peu de beurre ; mouillez-les ensuite d'un bon bouillon de poisson , & faites mitonner à petit feu. Votre ragoût cuit dégraissez-le bien & liez d'un coulis d'écrevisses ; dressez proprement dans un plat , & servez chaudement pour Entremets : ce ragoût sert pour des Entrées maigres aux écrevisses.

Ragoût d'Ecrevisses en gras.

Vos écrevisses épluchées , comme on vient de le dire , passez les queues dans du lard fondu avec les mêmes assaisonnemens marqués dans le ragoût précédent ; mouillez-les d'un jus de veau , & les laissez mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites , dégraissez-les , & les liez d'un coulis d'écrevisses ; mettez-les ensuite sur des cendres chaudes sans les faire bouillir , de peur que le coulis ne tourne.

Mettez-y dans la saison des pointes d'asperges & quelques culs d'artichaux. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées aux écrevisses.

Coulis d'Ecrevisses en maigre.

Prenez des écrevisses & les lavez dans plusieurs eaux, & les faites cuire dans l'eau; cuites, épluchez-les & mettez les coquilles à part; prenez une douzaine d'amandes douces & les pilez dans le mortier avec les coquilles d'écrevisses; étant bien pilées, prenez un oignon avec quelques carotes & des panais coupés par tranches, & le passez dans une casserole avec un peu de beurre; étant à demi-roux, mouillez-le d'un bouillon de poisson & assaisonnez de sel, de deux ou trois clous, peu de basilic, champignons & truffes, quelques croûtes de pain, un peu de persil, une ciboule entière; faites mitonner le tout ensemble; étant mitonné tirez du mortier les coquilles d'écrevisses pilées, & les délayez dans la casserole où est le coulis, & leur faites prendre un bouillon; passez-le ensuite dans une étamine, mettez-le dans une marmite ou dans une terrine & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées & potages maigres.

Coulis à demi-roux aux Ecrevisses en maigre.

Epluchez vos écrevisses cuites dans l'eau comme les précédentes; pilez dans un mortier toutes les coquilles avec une douzaine d'amandes douces pelées; faites ensuite griller un brochet vidé ou bien une perche; pelez votre poisson prenez en la chair que vous pilez dans un mortier avec les écrevisses & trois ou quatre jaunes d'œufs durs.

Passez un oignon coupé par tranches, carotes & panais dans une casserole avec un peu de beurre frais, que l'oignon soit à demi-roux; mouillez-le d'un bouillon de poisson, & l'assaisonnez de sel, clous, champignons, truffes, persil, ciboules entières, un peu de basilic & quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble; étant

Cuit, délayez dans la casserole le coulis qui est pilé dans le mortier & le passez à l'étamine; mettez-le dans une terrine, & vous en servez pour toutes les Entrées & les potages où il conviendra.

Coulis d'écrevisses à demi-roux en gras.

Epluchez vos écrevisses cuites, comme on l'a dit; pilez une douzaine d'amandes douces avec les coquilles d'écrevisses dans un mortier; prenez & hachez les blancs d'une poularde ou d'un poulet cuit à la broche; pilez-les ensuite dans le mortier avec les coquilles, & y ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs durs. Cela fait, garnissez le fond d'une casserole d'une livre & demie de rouëlle de veau coupé par tranches & d'un morceau de jambon; ajoutez-y un oignon coupé par tranches, deux ou trois tranches de carotes & de panais; faites suer la casserole bien couverte à petit feu. Quand le tout est attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine, & faites faire sept ou huit tours en remuant toujours sur le fourneau; ensuite mouillez d'un bon bouillon, & assaisonnez de sel, deux ou trois clous, un peu de basilic, du persil, une ciboule entière, quelques champignons & truffes avec quelques croûtes de pain, & faites mijonner le tout ensemble.

Les tranches de veau étant cuites, retirez-les de la casserole, & délayez avec le jus qui est dedans le coulis qui est dans le mortier; passez-le dans une étamine & le videz dans une petite marmite ou terrine.

Servez-vous de ce coulis pour toutes les Entrées & pour tous les potages qui seront marqués.

Bisque d'écrevisses en maigre.

Faites bouillir des écrevisses dans l'eau après les avoir lavées & épluchées ; gardez les plus belles dont vous ôterez toutes les patés, & épluchez la queue, sans détacher la coquille du reste des écrevisses ; quand vous les aurez épluchées, ôtez-les queues.

Prenez les queues d'écrevisses avec quelques petits champignons, des trufes coupées par tranches ; passez le tout dans une casserole avec un petit morceau de beurre & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson. Mettez-y un bouquet de fines herbes & laissez mitonner à petit feu ; le tout étant cuit, mettez-y quelques pointes d'asperges, selon la saison, & une demi-douzaine de culs d'artichaux, & liez d'un bon coulis d'écrevisses. (Voyez ci-dessus la manière de le faire.)

Mitonnez des croûtes d'un bon bouillon de poisson, & quand elles sont attachées au fond du plat, garnissez le potage d'une bordure d'écrevisses que vous avez épluchées ; mettez un petit pain farci dans le milieu, les culs d'artichaux autour avec quelques laitances de carpes, jetez le ragoût & le coulis d'écrevisses par-dessus, & servez chaudement.

Potage aux écrevisses en façon de bisque.

Prenez du bouillon de poisson ou de la purée claire (la purée est meilleure) mettez-en dans un pot autant qu'il en faut pour faire le potage. Ajoutez-y un bouquet de thym & de marjolaine, deux ou trois oignons, du sel & du beurre suffisamment, vous pouvez encore y mêler quelques champignons.

Mettez aussi dans un petit pot un demi-cent ou trois quarterons d'écrevisses cuites & épluchées, du sel, du beurre, des clous de girofle, de la muscade, une pointe de vinaigre, un peu

de fines herbes liées avec une ciboule. Faites bouillir tout cela ensemble avec le bouillon du pot l'espace d'une heure ou environ , puis vous mettrez des croûtons dans un plat & verserez le potage de purée , assaisonné & bien cuit ; ajoutez-y une partie du bouillon qui est dans les écrevisses.

On peut rougir le bouillon en pilant les patés des écrevisses déjà cuites & le corps aussi , après en avoir ôté l'amer qui est proche de la tête. Ayant ajouté d'autre purée ou bouillon maigre , il faut le passer par une étamine , puis le verser dans un plat sur les croûtons.

Faites mitonner le potage un quart d'heure ou environ , puis mettez-y les écrevisses en compote avec ce qui reste de leur sausse pour dresser & garnir le potage.

On y peut ajouter un jus de citron ou de verjus , & le tenir encore un peu sur le feu avant de le servir.

Si le bouillon est aux herbes on y peut ajouter deux ou trois jaunes d'œufs durs avec un morceau de pain séché au feu , piler ensemble avec le corps des écrevisses , puis passer le tout , & le verser sur les croûtons , comme on l'a dit.

Autre potage d'écrevisses en demi bisque.

Faites cuire des écrevisses dans l'eau pour faire un coulis, mettez les queues épluchées à part; ôtez le corps de l'écrevisse, ne gardez que la coquille & les patés. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de le faire)

Faites ensuite un ragoût , passez les queues d'écrevisses avec de petits champignons & quelques trufes vertes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de beurre frais ; étant passé , mouillez d'un peu de bouillon de poisson , mettez-y un bouquet , & laissez mitonner à pey

tit feu ; ajoutez laitances , culs d'artichaux , sel & poivre. Quand votre ragoût est cuit , liez-le du coulis d'écrevisses.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson dans un plat ; votre potage mitonné , mettez au milieu un pain farci de quelque bon hachis , garnissez-le potage d'un cordon d'Ecrevisses épluchées , mettez dessus les laitances par filets , & un artichaux entre deux ; jetez par-dessus le coulis & servez chaudement.

Tourte d'écrevisses.

Faites cuire vos écrevisses avec un verre de vin blanc ; après les avoir bien lavées , prenez-en les pâtes & les queues & pilez tout le reste dans un mortier pour le passer à l'étamine avec un peu de bouillon de poisson ou de purée claire & du beurre tout chaud fondu ; rangez ensuite le tout dans votre tourtière avec sel & poivre , ciboulettes & champignons , vos pâtes & vos queues dessus par morceaux ; recouvrez d'une autre abaisse , dorez-la par-dessus & la faites cuire ; quand elle est cuite servez-la chaudement.

Autre tourte de queues d'écrevisses.

Faites une abaisse de feuilletage , & foncez-en une tourtière ; mettez dedans un ragoût de queues d'écrevisses & de garnitures (Voyez ci-dessus la manière de le faire) & couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; faites une bordure , frottez d'un œuf battu , & la mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite , tirez-la & la dressez dans un plat ; découvrez-la , & mettez dessus un peu de coulis. (Voyez ci-dessus la manière de faire ce ragoût & ce coulis.) Recouvrez & servez chaudement.

ECUELLE, *Scutica* ou *Scutella*. Ustensile du ménage , espèce de petit bassin à oreilles dont

on se sert pour prendre du bouillon. On les fait d'argent, de porcelaine ou d'autre matiere.

ECUME, *Spuma*. En cuisine se dit des impuretés de la viande, qui en bouillant se condensent & s'élevent sur la surface du bouillon, par le moyen du mouvement que leur donne la chaleur.

Il faut ôter l'écume du pot quand il commence à bouillir.

ECUMOIRE, *Lingula multis foraminibus perforata*. Ustensile de cuisine, espece de cuiller un peu creuse & percée de plusieurs trous, à travers lesquels le bouillon passe pour n'y laisser que l'écume qui reste.

ECUYER, *Magister coquorum*. En cuisine signifie chez les grands Seigneurs celui qui commande à la cuisine.

EGRUGER DU SEL, *Sal modice infringere*. Terme de cuisine, le pulvériser dans l'égrugeoir avec un pilon; c'est une propreté de servir du sel égrugé.

EGRUGEOIR, *Radula*. Ustensile de cuisine dont on se sert pour égruger du sel; c'est une espece de petit vase sans anse, rond, creux, large plus par le haut que par le bas, avec un pilon duquel on se sert pour écraser le sel.

ÉGUIERRE, *Aqualis*. Pot à mettre de l'eau; fait ordinairement d'argent, de fayance, de porcelaine ou de cristal.

EMBROCHER, *Veru carnes configere*. Mettre de la viande en broche.

On embroche la volaille par le croupion en montant vers le cou; les autres oiseaux s'embrochent de la même maniere: il n'y a que les petits oiseaux qui s'embrochent par le milieu du corps, à travers duquel on passe une petite broche de fer ou de bois qu'on attache à celle qui vient au tourne-broche.

Les épaules de mouton ou de veau , & l'éclanche du côté du manche , la longe de veau ou l'aloyau dans leur longueur , le carré de mouton & la poitrine de veau en travers des côtes.

ENDIVE , *Endivia*. Espèce de chicorée assez connue ; elle est rafraîchissante & humectante , on s'en sert souvent en salade , surtout quand après avoir lié les feuilles ensemble , on les a fait blanchir.

ENTRÉE , *Gustatio* ou *Promulsis*. Terme de cuisine ; c'est une sorte de mets qui se sert immédiatement après le potage. On sert rarement du rôti pour Entrée , mais assez souvent des pièces de four chaudes , ragouts , hachis , griblottes , dindons blancs , &c.

ENTREMETS , *Media convivii fercula*. En termes de cuisine , service de table où l'on ne sert presque que des viandes froides , des pâtés froids , langues fourrées , jambons , fritures & choses semblables.

EPAULE de veau , -de mouton , *Armus vitulinus* , *vervecinus*. Cette partie se peut déguiser de la même manière que l'éclanche. Voyez cet article.

Epaule de Mouton à la Dauphine.

Voyez éclanche de mouton à la Dauphine sous les mots *Eclanche*.

Epaule de Mouton farcie.

Elle se fait de la même manière que l'éclanche de mouton farcie. Voyez cet article.

Epaule de Mouton en grenadin.

Choisissez une épaule mortifiée , désossez-la , battez-en la chair , unissez-la en l'arrondissant ; étendez dessus une farce de godiveau ; prenez du lard , du jambon , des cornichons , des champignons , le tout coupé en dés ; mêlez le tout ensemble & le mettez par-dessus la farce ; plissez ensuite l'épaule de mouton en façon de bourse ,

Arrondissez-la bien, ficelez-la & l'enveloppez d'une étamine ; faites-la cuire alors dans une braïse avec du bouillon, un demi-seïer de vin blanc, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, racines, oignons, sel, poivre. Quand elle est cuite, ôtez l'étamine & la ficelle & la graisse avec un linge blanc, & servez avec une sausse à l'Italienne. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Epaule de Mouton en filets couverts.

Faites cuire à la broche une épaule mortifiée, quand elle est refroidie, levez-en la peau sans la couper, & de façon qu'elle tienne au manche; coupez toute la viande en filets, passez dans une casserole de l'oignon coupé en petits dés, & mouillez de bon bouillon. Quand il est cuit, mettez-y deux rocambles écrasées, sel, gros poivre ; faites-y ensuite chauffer les filets de mouton, & les liez avec quelques jaunes d'œufs. Quand ils sont liés, mettez-y un filet de verjus, dressez les filets dans un plat, & la peau de l'épaule par-dessus, & servez.

Epaule de Mouton à l'eau.

Cassez les os, parez le manche, faites-la cuire dans du bouillon avec un bouquet garni, clous, racines, oignons, peu de sel. Quand elle est cuite, dégraissez la sausse, faites-la réduire en glace ; remettez-y ensuite l'épaule pour la glacer ; mettez un peu de coulis clair pour détacher ce qui tient à la casserole, & servez cette sausse sous l'épaule pour Entrée.

Epaule de Mouton en pain avec une essence.

Désoffez l'épaule, ôtez-en la moitié de la chair dont vous ferez un hachis avec de la graisse de bœuf & du lard blanchi, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre ; liez votre farce avec six jaunes d'œufs ; emplissez l'épaule de cette farce, cousez-la &

L'arrondissez le plus que vous pourrez ; enveloppez-la avec une étamine , & la faites cuire dans une bonne braise. Quand elle est cuite & dégraissée , servez-la avec une essence.

Epaule de Mouton à la Comminge.

Faites cuire l'épaule à la broche , ôtez-en ensuite la chair sans défigurer le dessus de l'épaule ; pannez le dessus de l'épaule après avoir paré le manche , & lui faites prendre couleur au four ou avec une pelle rouge , & hachez la viande que vous en aurez tiré.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole. Quand il est attaché mouillez-le avec du bouillon & du coulis ; mettez-y persil , ciboules , champignons hachés , une pointe d'ail. Quand la sausse est assez réduite , mettez-y la viande hachée avec assaisonnement convenable. Quand votre hachis est chaud , & avant qu'il bouille , servez-le sous l'épaule.

Epaule de Mouton en ballon.

Desossez-la & l'arrondissez , ficelez-la & la mettez cuire dans une bonne braise bien assaisonnée. Quand elle est cuite & dégraissée , servez-la avec le même ragoût que pour le carré ou le gigot.

Epaule de Mouton en croustade.

Cassez les os de l'épaule par dessous avec le dos d'un couperet , faites-la cuire dans du bouillon avec un bouquet garni , peu de sel. Quand elle est cuite , dégraissez la sausse , faites-la réduire en glace ; servez-vous-en pour glacer tout le dessus de l'épaule , & la mettez refroidir ; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole pour en détacher tout ce qui reste ; mettez-y ensuite un peu de coulis , & passez cette sausse au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez.

Mettez

Mettez ensuite l'épaule de mouton sur une tourtière & la couvrez partout d'une farce comme pour les côtelettes en robe de chambre. (Voyez cet article au mot *Côtelette*.) Pannez ensuite tout le dessus de la farce & la mettez cuire au four. Quand elle est cuite & de belle couleur, essuyez-la pour la dégraisser, dressez-la sur un plat, la saussé que vous ferez chauffer dessous.

Epaule de Mouton à la Rouchi.

Prenez l'épaule avec le carré qui tiennent ensemble, desossez le carré sans le séparer de l'épaule; piquez le dessus de l'épaule avec du persil; faites-la cuire à la broche, & la servez avec une essence claire.

Epaule de Mouton en différentes sausses.

On sert encore l'épaule cuite à la broche avec différentes sausses, comme la saussé à la ciboulette, la saussé à l'échalotte, un ragoût de chicorée, un ragoût de laitues, à la sainte menhould.

Voyez sous les articles particuliers, la manière de faire ces Sausses & ces Ragoûts.

Potage d'une Epaule aux navets.

On la larde de gros lard, le reste comme le potage des canards aux navets. Voyez cet article au mot *Canard*.

Epaule de Veau au sang.

Détachez la peau du côté du manche en n'y faisant qu'un trou; prevez trois demi-setiers de sang de porc avec une demi-livre de panne, persil, ciboules, une pointe d'ail, six jaunes d'œufs, une pincée de coriandre pilée; faites lier le tout sur le feu sans qu'il bouille; & laissez refroidir cette farce; remplissez-en ensuite le dedans de l'épaule; reconsez le trou afin que le sang ne sorte pas; faites cuire cette épaule à la broche,

enveloppée de papier & de bardes de lard. Quand elle est cuite , servez-la avec une essence.

Epaule de Veau à la Turque.

Prenez une épaule de veau mortifiée , coupez le manche , levez la peau de façon qu'elle tienne au manche ; ôtez les os du reste de l'épaule , & lardez la viande de lard & de jambon ; assaisonnez de sel , fines épices , & remettez la peau sur la viande , ficelez-la & faites cuire à la braise.

Hachez laitues , persil , ciboules , champignons , & les passez avec bon beurre & mouillez avec jus & coulis. Quand le tout est cuit & lié à propos & assaisonné de bon goût, mettez cette farce dans un plat, l'épaule de veau dessus , levez la peau de l'épaule , mettez sur la viande le reste de votre farce; recouvrez avec la peau, pannez le dessus avec du parmesan rapé , faites-la glacer dans le four , & servez proprement.

Epaule de Veau à la broche.

On sert fort souvent l'épaule de veau cuite à la broche dans son jus ou avec une poivrade liée.

Voyez aux mots *Veau* & *Mouton* , les vertus & les propriétés de la chair de ces Animaux.

EPAUTRE , *Zea*. Espèce de blé. On compte l'épautre entre les alimens légers , lorsqu'après l'avoir bien mondé on le prépare en forme de panade.

On fait du pain d'épautre ; mais il n'y a pas d'apparence qu'il fasse de bon sang , qu'il se digère facilement , ni qu'il fortifie suffisamment le corps.

EPERLAN , *Eperlanus*. Petit poisson ainsi nommé à cause qu'il a la couleur de la perle ; il naît dans la mer & monte dans les rivières où on le pêche ; il ressemble beaucoup au goujon par sa figure & par ses vertus ; mais sa chair est plus agréable à cause d'un goût de violette qui lui est

propre. Cette différence de goût marque que les principes de l'éperlan sont plus exaltés que ceux du goujon ; c'est pourquoi ils produisent un sentiment plus délicat sur l'organe du goût.

On assure que l'éperlan est d'un meilleur goût vers la fin de l'été ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre tems de l'année.

On doit choisir l'éperlan, dit M. Lemery, beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre & délicate, & sentant la violette.

Il nourrit médiocrement, & se digère facilement ; il est estimé apéritif ; on ne dit point qu'il produise de mauvais effets.

Il convient à toute sorte d'âge & de tempérament.

On mange ordinairement les éperlans frits, ou en casserole, ou au court-bouillon.

Eperlans frits.

Après les avoir habillés, mettez-les mariner dans du vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier ; essuyez-les bien dans un linge, farinez-les, faites-les frire & servez chaudement avec persil frit.

Eperlans en casserole.

Faites-les cuire dans une casserole avec du beurre & un peu de vin blanc, muscade, un morceau de citron verd, un peu de farine frite, & en servant mettez-y des capres.

Eperlans au court-bouillon.

Faites-les cuire au court-bouillon avec vin blanc, citron verd, poivre, sel & laurier, & les servez sur une serviette avec persil. pour les manger au vinaigre & poivre blanc, ou bien y faire une rémolade ou vinaigrette.

Eperlans au fenouil.

Choisissez les plus gros, essuyez-les bien avec un linge, farinez-les & les faites frire dans une friture bien chaude, & les servez promptement avec la sauce suivante.

Faites blanchir du fenouil , retirez-le pour le mettre dans l'eau fraîche ; pressez-le & le pilez avec deux gousses d'ail ; mettez-le ensuite dans une casserole avec un verre de vin de Champagne , quatre jaunes d'œufs crus , sel , gros poivre , un morceau de beurre ; faites lier cette sauce quand vous devez servir , sans la faire bouillir , de peur qu'elle ne tourne ; versez-la dans un plat les éperlans dessus.

Eperlans à l'Angloise.

Vuidez , lavez & essuyez vos éperlans ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre , faites-leur prendre couleur sur de la cendre chaude ; retirez-les ensuite pour les laisser refroidir ; trempez-les dans leur marinade , pannez-les & les grillez de belle couleur.

Faites une sauce avec beurre , sel , gros poivre , muscade , un filet de vinaigre , un peu de jus d'oignons & de la moutarde ; faites-la lier sur le feu & la servez sous les éperlans.

Eperlans en Matelotte.

Mettez dans un plat ciboules , champignons , persil , une pointe d'ail , le tout haché , un peu d'huile fine , sel , poivre , un demi-verre de vin de Champagne ; arrangez dessus vos éperlans bien essuyés avec mêmes assaisonnemens que dessous ; faites-les cuire à petit feu , & les servez avec un jus de citron.

Eperlans en Matelotte d'une autre façon.

Essuyez vos éperlans , coupez-leur la moitié de la tête ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis , sel , poivre , persil , ciboules , champignons , le tout haché très-fin ; arrangez dessus les éperlans avec mêmes assaisonnemens dessus que dessous ; mettez de plus un demi-verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits & qu'il n'y a plus de sauce , servez avec une bonne essence & un jus de citron.

Eperlans en caisse.

Couvrez le fond d'un plat d'une farce faite avec la chair d'une carpe, un morceau de beurre, une mie de pain trempée dans la crème, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, poivre & six jaunes d'œufs pour liaison.

Passer sur le feu vos éperlans lavés & essuyés avec un peu de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, le tout haché bien menu, sel, poivre. Quand ils sont refroidis, arrangez-les sur la farce avec leur assaisonnement, couvrez-les avec le reste de la sautée, unissez avec de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain; faites cuire au four ou sous une tourtière. Quand ils sont cuits, égouttez la graisse & mettez par-dessus une sautée claire au vin de Champagne, & servez.

Eperlans à l'échalote.

Arrangez vos éperlans dans un plat avec sel, gros poivre, persil, ciboules hachées, un verre de vin-blanc, un peu d'huile; faites-les cuire & réduire tout-à-fait la sautée; mettez dans une casserole un peu d'huile avec des champignons & de l'échalote hachée; passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine, un verre de vin blanc, de bon bouillon, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sautée, un jus de citron, & servez avec les éperlans.

Eperlans en filets.

Enfin on peut les servir en filets en observant ce que l'on fait aux autres poissons. Voyez l'article filets de poissons sous les mots *Filets* & *Poisson*.

Les différentes façons d'apprêter l'éperlan, ne le rendent pas plus mal-sain, pourvu que les assaisonnemens soient bien ménagés.

EPICES. On comprend sous ce nom plusieurs aromats qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, canelle, muscade, macis, &c. On les emploie séparément, ou mêlées ensemble; on prend par exemple un gros de muscade, un gros de macis; un gros de girofle, une pincée de coriandre, une once de canelle, un peu de basilic, thim & Laurier; on s'en sert pour les pâtés, les Entremets de viande froide, & plusieurs autres choses. L'excès des épices échauffe beaucoup. Voyez sous les articles particuliers.

EPINARD, *spinachia*. L'épinard a une racine longue, blanchâtre, d'où naissent plusieurs feuilles larges & decoupées en pointes fort aiguës, creusées en dedans vers la tige; la tige est grosse & succulente; elle croît à la hauteur d'environ deux pieds, & ne porte que des feuilles plus petites avec plusieurs épis de fleurs vertes herbueses, qui sont suivies de grosses graines piquantes.

On mange les épinars surtout au printemps; ils sont bons pour tempérer la chaleur & l'âcreté des humeurs; ils sont rafraîchissans, humectans & diurétiques, & rendent le ventre libre.

De tous les légames, dit Tragus, les épinars sont, à mon avis, les plus sains & les plus gracieux; aussi n'est-il guère de maladies où l'on n'en puisse manger. Ils sont bons dans les fièvres, & propres aux personnes âgées qui sont sujettes à la constipation. Dans le premier cas, parce qu'ils appaisent la chaleur, quand même ces fièvres seroient d'une qualité hectique, & pour les personnes âgées, en ce qu'ils lubrifiant le ventre, ce qui vaut toujours mieux que de le provoquer perpétuellement à l'excrétion par des cathartiques & les suppositoires.

Les épinars causent facilement des nausées;

à moins qu'ils ne soient bien assaisonnés.

Les épinars , dit M. Lemery , conviennent en tout tems aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; ils contiennent beaucoup d'huile , de phlegme & peu de sel.

On doit les choisir tendres , mous , succulens , qui aient été bien cultivés , & qui soient venus en terre grasse.

Les épinars sont fort sains , dit M. Andry ; pourvu qu'on en ait fait rendre la première eau , & qu'ils soient assaisonnés avec ce qu'il faut de sel , de beurre , de noix muscade ; car comme ils abondent en humidité superflue & qu'ils renferment beaucoup de sel nitreux , ils ont besoin de ces correctifs , sans quoi ils dévoient au lieu de nourrir. Mais avec ces précautions ils lâchent modérément le ventre , nourrissent suffisamment. Leur premier bouillon , à qui voudroit se purger , pourroit presque tenir lieu de médecine ; ce même bouillon préparé avec un peu de beurre bien frais & bû tout chaud , est un excellent remède contre l'enrouement.

On fait des tourtes d'épinars qui sont fort saines ; mais elles le seroient encore davantage si on en retranchoit les amandes , que les Cuisiniers ont coutume d'y mettre , & qui en rendant ces tourtes plus agréables au goût , les rendent plus pesantes à l'estomac.

Il faudroit encore que les épinars eussent été amortis dans du vin blanc avant que d'être hachés ; on leur ôteroit beaucoup de crudité par cette préparation.

Il y a peu de tourtes d'épinars où il n'entre de l'écorce de citron ; mais cet assaisonnement à moins qu'il ne soit bien ménagé , ne sert qu'à rendre les épinars indigestes , l'écorce de citron étant par elle-même très-difficile à digérer , &

causant dans l'estomac une fermentation excessive qui ne tarde pas à se déclarer par des gonflemens & des rapports.

Manière d'apprêter les Epinars.

Amortissez les epinars comme l'oseille, & après les avoir hachés menu, passez-les à la casserole avec quantité suffisante de bon beurre en mai re., (ou de lard fondu en gras,) sel, poivre & un peu de purée ou suffisamment de crème douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs; faites les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment cuits, & servez chaudement garnis de croûtons frits.

Autre manière.

Après les avoir apprêtés, comme on vient de le dire, ajoutez à l'assaisonnement un peu de sucre, de l'écorce de citron & deux macarons pilés; arrosez-les de quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, & servez chaudement.

Potage d'Epinars.

Mettez dans un pot des epinars bien lavés, ajoutez-y de l'eau, du beurre, du sel, un petit bouquet de marjolaine, du thym, de la menthe ou baume, un oignon piqué de quelques clous de girofle; faites bouillir le tout ensemble; & lorsque le potage est à demi-cuit, mettez-y du sucre ce qu'il en faut, une poignée de raisins secs, des croûtons en quantité ou des croûtes de pain séchées au four; achevez de faire cuire le potage & le dressez sur des soupes de pain.

Tourte d'Epinars.

Epluchez bien vos epinars, ôtez-en les queues, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole avec de l'eau sur un fourneau; retirez-les ensuite & les mettez égoutter. Quand ils sont froids, pressez-les bien, pilez-les bien dans un mortier avec de l'écorce de citron vert confit, du sucre ce qu'il en faut & un morceau de

de beurre frais avec un peu de sel. Quand le tout est bien pilé, foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, étendez dessus les épinars le plus également que vous pourrez; faites-y des façons de bandes de feuilletages & un cordon autour, & mettez cuire. Quand la tourte est cuite, rapez du sucre dessus & la glacez avec la pelle rouge; dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Rissoles d'Épinars.

Vos épinars bien épluchés, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau & les faites bouillir; quand ils sont cuits & tirés, mettez-les égoutter. Quand ils sont froids, pressez-les bien & les pilez dans un mortier; quand ils sont pilés, mettez-y du beurre frais ce qu'il en faut, de l'écorce de citron verd, deux biscuits d'amandes amères, un peu de sucre & un peu d'eau de fleurs d'orange, le tout bien pilé ensemble, formez vos rissoles.

Faites une abaisse d'une pâte de feuilletage qui soit bien mince, coupez-la en plusieurs petits morceaux; mettez à un coin de ces petites abaisses la grosseur d'une moitié de noix de votre farce & les mouillez tout autour; couvrez-les du reste de la pâte, & quand elles sont couvertes, parez tout autour les rissoles avec un couteau; faites-les frire ensuite dans de la friture maigre, & quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter, dressez-les proprement sur un plat, saupoudrez-les de sucre, glacez-les avec la pelle rouge, & servez chaudement pour Entremets.

Crème d'Épinars.

Vos épinars étant cuits, pressez-les, prenez-en la valeur de deux œufs avec un demi-quartieron d'amandes douces pelées & bien pilées, un peu de citron verd, trois ou quatre biscuits

d'amandes amères avec du sucre à proportion ; après cela prenez une chopine de crème & un demi-setier de lait & six jaunes d'œufs frais ; délayez bien le tout ensemble & le passez à l'étamine ; mettez ensuite votre plat sur de la cendre chaude & mettez votre crème dedans ; couvrez-la d'un couvercle de tourtière avec du feu dessus jusqu'à ce quelle soit prise ; & servez chaude ou froide , comme vous le jugerez à propos.

Voyez au commencement de cet article , quelles sont les meilleures façons d'appréter les épinars pour les rendre plus sains , ou pour en corriger la mauvaise qualité.

ESTRAGON, *draco*. Cette plante pousse un grand nombre de tiges rondes , plaines de branches & garnies de feuilles longues , unies , luisantes , assez semblables à celles de l'hippocrate , mais plus pointues par le bout. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

L'estragon est d'un goût âcre , aromatique , & accompagné d'une douceur agréable , parce qu'il contient beaucoup de parties huileuses exaltées & de sels volatils , & que ces deux principes étant étroitement unis ensemble , les sels picotent par le plus subtil de leurs pointes , quoiqu'avec assez de force , les fibrilles nerveuses de la langue , ce qui produit l'âcreté , & les parties huileuses glissant , pour ainsi dire , sur ces fibrilles , excitent en même tems une impression de douceur.

Il fortifie le cœur & l'estomac , excite l'appétit & aide à la digestion par ses principes volatils & exaltés , il provoque les sueurs & les urines en atténuant les sucs visqueux & grossiers & en détruisant les obstacles qu'il rencontre dans les petits tuyaux & qui empêchoient l'écoulement des liqueurs.

L'estragon , le meilleur & le plus salutaire est celui qui a été cultivé dans les jardins & qui est venu en terre grasse & marécageuse ; on fait entrer les sommités dans les salades , pourvu qu'elles soient tendres , jeunes & d'un bon goût.

Il convient principalement en tems froid aux vieillards , & aux personnes phlegmatiques & mélancoliques : mais comme il échauffe beaucoup & qu'il met la masse du sang dans une forte agitation , les personnes d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abstenir ou en user modérément.

ETOURNEAU , *sturnus*. Oiseau de la grosseur d'un merle , ordinairement noir , & marqué de taches blanches & quelquefois rouges ou jaunes , sa queue est courte & noire , les pieds presque de couleur de safran , & son bec ressemble à celui d'une pie. Il se nourrit de baies de sureau , de raisin , d'olives , de millet , de panis , d'avoine , & de plusieurs autres semences , il vit aussi de vers , de ciguë & de la chair des cadavres ; il est docile , on l'apprivoise aisément , & on lui apprend à parler.

Cet oiseau contient dans toutes ses parties beaucoup de sel volatil & d'huile.

On doit choisir l'étourneau jeune , gras , tendre & qui ait été nourri de bons alimens.

Il est naturellement d'un tempérament sec ; ainsi à moins qu'il ne soit bien jeune & bien gras on ne doit point s'en servir parmi les alimens , parcequ'à mesure qu'il vieillit , ses parties les plus balsamiques & les plus spiritueuses s'échappant au dehors , sa chair devient dure , difficile à digérer , & même d'une odeur forte & désagréable.

Dans le tems des vendanges l'étourneau est plus gras , plus délicat & d'un meilleur goût qu'en aucun autre tems de l'année , parce qu'il aime

beaucoup le raisin dont il mange même avec excès

ETURGEON, *statio*. Grand poisson, pesant ordinairement cent livres, quelquefois plus; il a la tête longue & quarrée, le museau pointu, avec deux poils de barbe de chaque côté, la bouche sans machoire & sans dents le corps long & presque rond, le dos bleu, relevé de grosses écailles osseuses & forts dures, d'entre lesquelles sortent des piquans, le ventre plat & couvert d'une peau douce argentine.

Ce poisson habite tantôt dans la mer, tantôt dans les rivières; il engraisse, dit-on, beaucoup dans les rivières & y devient plus délicieux que s'il avoit toujours demeuré dans la mer; mais dit M. Andry, celui qui se prend dans la mer est beaucoup plus exquis, pourvu qu'on le prenne loin des bords, sans quoi il faut avouer qu'il a un goût sauvage qui le rend fort inférieur à celui qui a passé dans les rivières.

L'éturgeon contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Sa chair est d'un goût excellent, elle nourrit beaucoup, & si fort que quelques medecins prétendent que l'éturgeon est, à cet égard parmi les poissons, ce qu'est le cochon parmi les quadrupedes, parcequ'il contient des suc épais & grossiers qui s'étant une fois attachés aux parties solides, ne s'en séparent ensuite que très-difficilement.

Ces mêmes suc rendent cette chair difficile à digérer & propre à produire d'autre mauvais effets. C'est pourquoi son usage est préjudiciable aux personnes foibles & délicates, aux malades & aux convalescens; les gens de lettres sur-tout doivent éviter cette nourriture.

On n'en permet l'usage qu'aux jeunes gens forts, robustes, qui ont un bon estomac & qui

sont accoutumés à faire beaucoup d'exercice.

La chair de l'éturgeon lâche le ventre , parce qu'étant fort grasse , elle relâche & débilité les fibres de l'estomac & des intestins.

L'éturgeon est fort rare en France , on le sale dans les lieux où il se trouve en abondance & on le transporte en différens endroits. On prétend que le ventre est la partie de ce poisson la plus délicate , le mâle est meilleur que la femelle , mais quand celle-ci est pleine , on la préfère , non-seulement pour ses œufs , mais pour la bonté de sa chair.

Manières d'appréter l'éturgeon.

On mange ce poisson rôti sur le gril , ou accommodé au court-bouillon ; il est moins gras & moins visqueux accommodé de cette dernière façon , & par conséquent beaucoup plus sain , car la graisse est fort pesante sur l'estomac.

L'éturgeon au lieu d'arête a un cartillage tendre & assez gros qui s'étend depuis la tête jusqu'à la queue. On leve ce cartilage , & on le fait sécher au soleil pour le manger , C'est un fort bon mets.

Les œufs de l'éturgeon ne sont point à mépriser ; on les saupoudre de sel , puis on les expose au soleil , où on les laisse quelques jours , en les remuant plusieurs fois & on en fait le *Cavial* , qui est une espèce de mets qui se prépare comme les *Boutarques*. (œufs de poissons salés & qu'on a confits avec de l'huile & du vinaigre ; on les enferme dans des barriques & on les envoie ainsi en divers lieux éloignés de la mer).

Eturgeon grillé en gras.

Coupez-le par tranches que vous mettez cuire dans du vin blanc , lard fondu , sel & poivre , une feuille de laurier & un peu de lait ; faites

cuire doucement, & quand il est cuit, passez vos tranches & les grillez & les servez avec une sausse de même maniere qu'aux queues de mouton à la sainte Menchould.

On les sert aussi à sec sur une serviette blanche.

Éturgeon en fricandeaux en gras.

Piquez de menulard vos tranches d'éturgeon; fatinez-les un peu & leur faites prendre couleur dans du lard fondu ou dans du sain-doux. Quand elles sont colorées, mettez-les dans une casserole avec bon jus de bœuf & de fines herbes; quelques tranches de citron, des truffes, des champignons, des ris de veau, & un bon coulis; quand elles sont cuites, ôtez-la graisse, & servez avec un filet de verjus pour Entrée ou pour Hors d'œuvre, comme à la sainte Menchould.

Éturgeon en maigre, au court-bouillon.

Faites-le cuire au court-bouillon, comme le brochet. (Voyez Brochet au court bouillon, au mot brochet.) Quand il est cuit, servez-le sec sur une serviette blanche.

Éturgeon en haricot aux navets.

Coupez l'éturgeon par tranches; quand il est cuit à l'eau & au sel, passez-le au roux; quand il est égoutté, jetez-le dans un coulis, & y mettez vos navets blanchis & assaisonnés.

Éturgeon en ragoût.

Ou bien vos tranches d'éturgeon étant cuites, passez-les en ragoût avec champignons, truffes, morilles, sel, poivre, fines herbes, & servez garnies d'autres morceaux d'éturgeon marinés crus.

Éturgeon à la broche.

Prenez un gros morceau d'éturgeon que vous piqués d'anchois & d'anguilles; mettez-le à la broche; pendant qu'il cuit, arrosez-le d'une

marinade faite avec moitié bouillon de poisson & moitié vinaigre, tranches d'oignons, & de citron, poivre, sel & un bon gros morceau de beurre; quand il est cuit, servez-le pour Entrée avec le reste de la marinade que vous liez d'un bon coulis de poisson ou d'écrevisses avec deux anchois dedans, & un peu de capres que vous mettez par-dessous.

Eturgeon aux fines herbes.

Coupez des tranches d'éturgeon de l'épaisseur d'un doigt; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, du poivre & du sel, des fines herbes, du persil & de la ciboule hachée; & laissez prendre goût pendant une heure ou deux; ensuite remuez-le bien dans une casserole & le pannez d'une mie de pain bien fine; faites-le griller & le servez sec sur une serviette, ou bien avec une sauce hachée piquante, ou bien une rémoulade. (Voyez au mot *sauce*.)

Autre façon.

Prenez une tranche de jambon que vous mettez dans une casserole avec sel, poivre, ciboules, champignons, une gousse d'ail, le tout haché très-fin, un demi verre d'huile, une bouteille de vin de champagne, deux verres d'eau ou de bouillon; faites-le cuire, quand il est cuit dégraissez la sauce mettez-y une cuillerée de coulis, & servez.

On peut accommoder de cette façon, lottes, brochets, truites; si c'est en maigre, servez-vous de bouillon & de coulis maigre; si c'est en gras, vous mettrez une tranche de jambon, bouillon & coulis gras.

Eturgeon aux croûtons.

Coupez-le par petites tranches; mettez-les dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, échalotes hachées, sel, gros poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre

quand ils sont cuits , ôtez-les ; mettez dans la casserole un morceau de beurre manié de farine , un verre de vin rouge , faites bouillir un instant , mettez-y une pincée de capres hachées ; faites chauffer sans bouillir , & servez garnis de croutons passés au beurre.

Éturgeon glacés.

Piquez d'un côté une belle tranche d'éturgeon avec du petit lard ; mettez-la ensuite dans une casserole avec une demi-bouteille de vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , thym , laurier , basilic , trois clous de girofle , une gousse d'ail , sel , poivre , deux tranches de citron , un peu de bouillon , & le faites cuire dans cette braise ; quand il est cuit mettez-le sur un plat.

Ayez dans une casserole une glace faite avec tranches de veau & de jambon coupées en dés , & mouillées de bon bouillon. Quand le veau est cuit , passez la sausse au tamis & la faites réduire ; quand elle est presque en caramel ; mettez dedans la tranche d'éturgeon , faites-la glacer comme un fricandeau , & la dressez ensuite dans un plat ; mettez un peu de coulis & une cuillerée de réduction dans la casserole ; détachez tout ce qui reste au fond ; passez cette sausse au tamis ; pressez y un jus de citron & servez dessous l'éturgeon.

Pâté d'éturgeon.

Prenez deux tranches d'éturgeon de l'épaisseur de trois doigts , & les piquez d'anchois ; dressez un pâté de pâte fine ; garnissez-en le fond de beurre frais , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices ; mettez dessus vos tranches d'éturgeon avec mêmes assaisonnemens dessus que dessous ; couvrez-le de beurre frais & ensuite de son abaïse & faites cuire au four. Quand le pâté est cuit dégraissez-le ; mettez - y un coulis d'écrevisses

qui soit un peu piquant, & servez chaudement pour Entrée.

L'on fait de la même manière les pâtés de saumon & de thon frais.

Potage d'une hure d'éturgeon.

La hure d'éturgeon bien nettoyée, mettez-la dans une marmite; mouillez-la d'un bouillon de poisson; assaisonnez d'un bouquet de fines herbes & d'une tranche de citron; mitonnez des croûtes de bouillon, où a cuit l'éturgeon & le bouillon de poisson, autant de l'un que de l'autre; dressez-la hure d'éturgeon sur le potage & garnissez le potage d'un cordon de ragoût de laitances que vous ferez ainsi:

Faites blanchir vos laitances dans de l'eau; passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de beurre, des petits champignons, truffes coupées par tranches, & mousserons; mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson; mettez-y un bouquet de fines herbes & les laitances de carpe, & les laissez mitonner à petit feu. Quand le ragoût est cuit, dégraissez-le; liéz le d'un coulis blanc ou d'un coulis d'écrevisses un peu amplement, afin de pouvoir mouiller le potage; tirez les laitances du ragoût, garnissez-en le potage; jetez-le ragoût & le coulis par-dessus & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article qu'elles sont les différentes façons d'apprêter l'éturgeon pour le rendre plus sain.

ETUVE'E; *pulmentum*. Ragoût de poisson qui se fait dans un chaudron avec beurre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de clous de girofle, & un peu d'eau pour ôter l'âcreté du vin. Voyez au mot Carpe, carpe à l'étuvée, comment cela se fait.

En général les poissons accommodés à l'étu-

vée, s'ils sont d'une bonne qualité, il ne sont point mal-sains. L'excès seul des épices & des assaisonnemens pourroit être préjudiciable à la santé.

ETUVE, *hypocaustum*. Parmi les Confiseurs, s'entend d'un petit endroit bien fermé, & garni en dedans par étages, de tablettes de fil d'archal sur lesquelles on range des ardoises, des feuilles de fer blanc, des planches, & les tamis sur lesquels on met toutes les confitures qu'on veut faire sécher.

Pour faire que tout ce qu'on met dans cet endroit sèche bien, on met à bas une poêle ou un réchaud de charbon allumé, & même deux si l'on a beaucoup de fruits à sécher, & si l'on presse.

On ferme ensuite l'étuve, ou l'on retourne voir si les confitures sont assez sèches d'un côté pour les retourner de l'autre.

Fin du premier Volume.

A P P R O B A T I O N.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé *Dictionnaire des Alimens*, avec la manière de les apprêter, dont l'impression peut être permise & utile au public. A Paris ce 10. Avril 1749. Signé,
SIMON.

P R I V I L E G E D U R O I.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers; les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT: Notre amé MARC BORDELET, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public, un Ouvrage qui a pour titre: *Dictionnaire des Alimens, leurs qualitez, leurs effets, &c.* s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de privilège pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs Volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de neuf années consécutives, à compter du jour de la date desdites Présentes. Faisons défenses à tous Libraires, Imprimeurs & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangère dans aucun lieu de notre obéissance, & comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait sous quelque prétexte que ce soit d'augmentation, correction, changement ou autres, sans la permission expresse, & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui aurons droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans

ont un tiers à Nous , un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris , & l'autre tiers audit Exposéant , ou à celui qui aura droit de lui , & de tous dépens , dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enrégistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris , dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs , en bon papier & beaux caractères , conformément à la feuille imprimée attachée pour modèle sous le contre-scel desd. Présentes, que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie , & notamment à celui du dix Avril 1725. & qu'avant de l'exposer en vente , le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage , sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée es mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau , Chancelier de France ; Commandeur de nos Ordres ; & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires dans notre Bibliothèque publique , un dans celle de notre Château du Louvre , & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau Chancelier de France , le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposéant & les ayans cause , pleinement & paisiblement , sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie desdites Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage soit tenue pour dûment signifiée , & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés, féaux Conseillers & Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original : Commandons au premier notre Huissier ou Sergent , sur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & nécessaires , sans demander autre permission & nonobstant clameur de Haro , Charte Normande , & Lettres à ce contraires : Car tel est notre plaisir. Donné à Paris , le troisiéme jour du mois de Mai , l'an de grace mil sept cent quarante-neuf , & de notre Règne le trente-quatrième. Par le Roi en son Conseil,

SAINSON.

Regist. sur le Registre XI. de la Chambre Royale des Imprimeurs & Libraires de Paris. N^o. 12. fol. 23. confirmément aux anciens Réglemens confirmés par celui du 28. Février 1725. à Paris le 1. Avril 1749. CAVELIER, Syndic.

